

Tiramisu-Schnitte

Zutaten für den Biskuitteig

5 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl
2 Teel. Kakao

Füllung:

500 g Mascarpone
250 g Quark
100 g Zucker
50 ml Amaretto
600 g Sahne
2 Päck. Löffelbiskuit
Kakao zum bestäuben

Tränke:

200 ml starker Espresso
100 ml Amaretto



Zubereitung.:

Biskuitteig herstellen, Backrahmen auf Blech mit Backpapier stellen, Teig einfüllen und bei 180 ° C ca. 15 – 20 Minuten backen. Tränke mischen, mit der Hälfte ausgekühlten Biskuit tränken. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne unter die Creme heben. ½ der Creme auf den Biskuit streichen. Löffelbiskuits in Tränke wenden und den Boden damit belegen. Restliche Creme darüber streichen. Kühl stellen und einen halben Tag durchziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.....

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag u. Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr