

Tira mi su

200 g Löffelbiscuit
500 g Mascarpone
2 Eigelb
6 Eßlöffel Zucker
1 Vanilleschote
1 Becher Sahne
etwas schwarzen Kakao
1/2 L starken kalten Kaffee



Zubereitung:

1. Kaffee kochen und kalt werden lassen (am besten einen Abend vorher)
2. Die Mascarpone, das Eigelb, den Zucker und die ausgekrazte Vanilleschote in einer Schüssel verrühren.
3. Eine Auflaufform, den Boden einmal mit (leicht in Kaffee getränkte Löffelb.) Löffelb. auslegen.
4. Die Hälfte der Mascarpone darauf verteilen und glatt streichen.
5. Noch eine Schicht Löffelb. (ganz in Kaffee getaucht) auslegen.
6. Die restliche Mascarpone drauf streichen.
7. Sahne steif schlagen und ebenfalls glatt drüber streichen.
8. Zum Schluss den schwarzen Kakao durch ein Sieb über die Sahne sieben.

Kühl stellen und am besten einen Tag vorher damit das alles gut durch ziehen kann

Kleine Abwandlung:

Wer möchte kann dem kalten Kaffee auch Amaretto o.ä. hinzufügen, dann hat man " Tira mi su" mit Schuss

Gutes Gelingen
Ihre Iris Grapat