

Tiramisu

Zutaten:

1 größere Packung	Löffelbiskuit
500 dl	Vollrahm
500 g	Mascarpone
6 Löffel	Zucker
1 Tasse	kalter, starker Kaffee, evtl. mit Rum oder Marsala
	Kakao

Experimentiervorschrift:

Den Rahm in ein größeres Gefäß geben und so etwa halbfest bis fest schlagen. In einem anderen Gefäß den Zucker mit dem Mascarpone verrühren, dann unter den Rahm ziehen (soll dabei luftig bleiben, sonst zu pappig). In einer Auflaufform den Boden mit Biskuits bedecken, mit Kaffee beträufeln. Danach die Hälfte der Sahnemasse darüber geben und glatt streichen. Das ganze Procedere mit der zweiten Lage wiederholen. Am Schluss den Kakao mit einem Sieb nach Belieben darauf geben und evtl. Verzierungen anbringen. Das Ganze mit Folie bedecken und für 4-5 Stunden mindestens kühl stellen.