



DEKO-TIPP



Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit selbst gemachten Schokoladelocken. Dunkle Schokolade in Reihen brechen, mit dem Sparschäler sorgfältig Späne abschälen.


ANZEIGE

MASCARPONE, EXTRA CREMIG



Mit Galbani Mascarpone lässt sich der italienische Klassiker Tiramisu neu erfinden. Dank seinem besonders süsslich cremigen Geschmack verleiht der Mascarpone von Galbani allen Desserts eine authentisch italienische Note. Einfach ausprobieren und sich überraschen lassen. Besonders praktisch lässt er sich im wiederverschliessbaren Becher problemlos einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tiramisu-Glace-Cake

 30 Min. + 4 Std. gefrieren

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt Dessert für 8 Personen

1 dl starker Kaffee (z. B. Espresso), heiss ½ EL Zucker 2 EL Amaretto oder Abricotine	Kaffee, Zucker und Amaretto verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2½ dl Vollrahm 250 g Mascarpone 150 g Rahmquark 3 EL Zucker	Rahm mit Mascarpone, Quark und Zucker ca. 2 Min. mit den Schwingbesen des Handrührgeräts halb steif schlagen.
380 g Guetzli (z. B. Bärenatzen)	Die Hälfte der Guetzli in die Form verteilen. Die Hälfte des Kaffees und der Creme darauf verteilen. Rest der Guetzli, des Kaffees und der Creme darauf verteilen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.
50 g Schokoladespäne	Cake ca. 15 Min. aus dem Tiefkühler nehmen, aus der Form nehmen. Schokoladespäne darüberstreuen.

Lässt sich vorbereiten: Cake ca. 1 Woche im Voraus zubereiten und tiefkühlen. Vor dem Servieren ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Portion (%): 552 kcal, F 39 g, Kh 41 g, E 8 g