

italienische Rezepte für Projektwoche

Beitrag von „patti“ vom 29. September 2007 17:27

Ich habe dieses Rezept neulich ausprobiert und fand es super:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakaopulver
½ Tasse/n Kaffee (75 ml), stark und schwarz
1 EL Amaretto

Für die Creme:

250 g Mascarpone
125 g Quark, mager
50 g Zucker
4 EL Amaretto
4 EL Eierlikör
250 ml Schlagsahne
1 Pkt. Sahnesteif
1 Pck. Löffelbiskuits
Kakaopulver

Milch und den mit Zucker gemischten Kakao aufkochen lassen. Kaffee und Amaretto untermischen. Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte der Flüssigkeit Löffelbiskuits tränken.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Zucker, Eierlikör (quasi "Ersatz" für die fehlenden Eier) und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit der Masse vermengen.

Die Hälfte der Creme auf die getränkten Löffelbiskuits streichen, wieder mit Biskuits belegen, diese mit der restl. Flüssigkeit tränken und mit der restlichen Creme bestreichen.

Kühl stellen, durchziehen lassen (am besten über Nacht), vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.