

# **kurzes brainstorming: Sommersalat **

**Beitrag von „Titania“ vom 28. Juli 2006 22:06**

Ich hab auch noch ein Tiramisu Rezept ohne Eier, also somertauglich für euch:

Bisquit  
Amaretto (Kaffeeликör schmeckt auch)  
Traumcreme Vanille  
Milch  
Mascarpone  
starker Kaffee oder Espresso (kalt)  
Kakao

Bisquits in einer Form auslegen und mit Amaretto beträufeln. Traumcreme Vanille mit ca 200ml Milch anrühren, ca 100 ml Espresso/Kaffee dazugeben. Mascarpone dazugeben. Die Creme auf der ersten Schicht Bisquits verteilen. Nächste Schicht Bisquits beträufeln, Creme drauf. Wie viel Schichten ihr macht hängt von der Menge der Creme oder der Größe eurer Form ab. Als Abschluss die obere Schicht mit richtigem Kakao ordentlich bestäuben. Prima Kalorienbombe, aber lecker und garantiert Salmonellenfrei.