



Rezepte

#5



DONATI VINI

ZUTATEN



6 0 0 M L K A F F E E
2 E L Z U C K E R
6 E L A M A R E T T O
4 E I G E L B E
7 0 G Z U C K E R
1 P R I S E S A L Z
7 5 0 G M A S C A R P O N E
1 0 0 G S C H L A G S A H N E
2 5 0 G L Ö F F E L B I S K U I T S
K A K A O P U L V E R Z U M B E S T R E U E N

Zubereitung

TIRAMISU



K A F F E E K O C H E N ,

I M H E I ß E N Z U S T A N D Z U C K E R
Z U G E B E N U N D V E R R Ü H R E N .
E T W A S A B K Ü H L E N L A S S E N .
I M W A R M E N Z U S T A N D D E N
A M A R E T T O Z U G E B E N
U N D D I E F L Ü S S I G K E I T
B E I S E I T E S T E L L E N .

S C H R I T T 2 V O N 5

Zubereitung

TIRAMISU



E I G E L B M I T Z U C K E R U N D
S A L Z M I N D . 2 M I N
S C H A U M I G S C H L A G E N .
M A S C A R P O N E U N D 3 E L D E R
E I G E L B - C R E M E M I T E I N E M
S C H N E E B E S E N K U R Z G L A T T
R Ü H R E N . R E S T L I C H E C R E M E
V O R S I C H T I G U N T E R H E B E N .
S A H N E S T E I F S C H L A G E N U N D
Z U L E T Z T U N T E R D I E
C R E M E H E B E N .

SCHRITT 3 VON 5

Zubereitung

TIRAMISU



LÖFFELBISKUITS EINZELN
KURZ IN DEN ABGEKÜHLTEN
KAFFEE TAUCHEN UND
DICHT AN DICHT DEN
BODEN DER AUFLAUFFORM
(CA. 23 X 33 CM) BEDECKEN .

ETWAS WENIGER ALS DIE
HÄLFTE DER
MASCARPONE - CREME DARAUFGEBEN UND GLATT
STREICHEN .

SCHRITT 4 VON 5

Zubereitung

TIRAMISU



ERNEUT EINE SCHICHT
GETRÄNKTER LÖFFELBISKUITS
DARAUF VERTEILEN UND
LEICHT ANDRÜCKEN.
RESTLICHE CREME IN EINEN
SPRITZBEUTEL MIT LOCHTÜLLE
FÜLLEN UND DIE BISKUITS
MIT TUFFS BEDECKEN.
MIND. 2 STD. KÜHL STELLEN.
KURZ VOR DEM SERVIEREN
ÜPPIG MIT KAKAOPULVER
BESTÄUBEN.

SCHRITT 5 VON 5

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI