Tiramisu (die Anti-Diät- Version, wöche direttissima in d´ Oberschenkln geht)

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Espressobuiva fia 1 Tassn (natirli nehma den illy-Kaffee!!)
1 Zitron (unbehaundlt)
2 EL Weibraund
15 dag Bischkottn
25 dag Mascarpone (fetta geht’s eh nimma…)
5 dag Zucka
5 EL Müli
12 dag Schlogobas
1 EL Gaugaubuiva

Zubereitung

Vuabereitung:

1) Espresso (illy) kochn und ookühn lossn
2) De Zitron haaß woschn und trockntupfn
3) Etwa 1 TL Zitronanschoin fein oorei´m

Zeascht vamischt amoi in aana Schissl den Weibraund und den ooküühtn Espresso.
7,5 dag; oiso de Hööfte dea Bischkottn streichst mid dem Gwascht so guad ei, dass se guad durchtränkt san.
A rechteckiche Fuam mit den Schnops-Kaffee-Bischkottn auslegn.
Varriah jetzand den Mascarpone und den Zucka guad in aana Schissl.
Riah de Müli noch und noch unta und gib nochhea aa de Zitronanschoin eine.
Schlog des Schlogobas steif und hebs unta de Krem.
De Hööfta dea Mascarponekrem vatäu auf de Bischkottn.
Jetzand streich die aundare Hööfte Bischkottn wieda mim Schnops-Kaffee-Zeig ei, und legs nemanaund auf de Mascarpone-Krem.
Restliche Krem auf die Bischkottn drauf streichn.
Tiramisu oodeckt fia 4 Stund ins Eis stöön.
Vuan Hawan mit Gaugau staum.