

# **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 haß 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 durchränkt 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.