

Bananen - Tiramisu

Zutaten für: 4 Personen

GRUNDAUSSTATTUNG

Tasse, zwei Schüsseln, Eß- und Teelöffel,
Schneebeesen, Meßbecher, Messer, rechteckige
Kuchen- oder Auflaufform, ein feines Sieb

ZUTATEN

2		Eigelbe
4	Essl.	Vollrohrzucker
200	Gramm	Mascarpone
1/4	Ltr.	Sahne
2		Bananen
1	Tasse	Kakaogetränk (2 TL ungezuckerten Kakao pro Tasse)
24		Löffelbiskuits
	Etwas	Kakaopulver
1	Pack.	Vanillezucker (oder selberrnachen: eine Vanilleschote zu 100g Zucker legen und eine Woche ziehen lassen)

Anleitung:

1. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker dazugeben. Mit dem Schneebeesen schaumig rühren.
2. Den Mascarpone hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren.
3. Die Sahne in der anderen Schüssel mit dem Vanillezucker steif schlagen. Zu der Mascarpone-Creme geben. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
4. Den Boden der Form mit 12 Löffelbiskuits auslegen und mit dem Kakaogetränk beträufeln. Ein Drittel der Creme darübergerben und die Hälfte der Bananenscheiben.
5. Die restlichen 12 Biskuits auf der Cremeschicht verteilen und ebenfalls mit dem Kakaogetränk beträufeln. Das zweite Drittel der Creme und die restlichen Bananenscheiben darauf verteilen.
6. Zuletzt wird die restliche Creme über die Bananen gegeben und mit etwas Kakaopulver durch das Sieb bestreut. Bananen-Tiramisu für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus 2-3 Stunden Kühlzeit)