



4 Eigelb

160g Zucker (aufschlagen)

300g Creme Fraiche, Prise Salz

2 cl Eierlikör zugeben

4 Eiweiß mit einem Teil des Zuckers zu Eischnee schlagen.

ca. 10 Löffelbiskuit

Tränke für die Löffelbiskuit :

125ml starker Caffee, 4 cl Pia Maria (Likör)

4 cl Creme´ de Cacao, 4 cl Grand Marnier.

Zubereitung :

Löffelbiskuit kurz in die Tränke eintunken und in Cocotte legen, mit Creme bedecken und wiederholen, Oberfläche glatt streichen und zum Schluss mit Kakao absieben.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Bezente.de