

Bananen – Tiramisu

Zutaten:

150 g Spekulatius
100 ml Espresso
300 g Schlagsahne
250 g Mascarpone
250 g Sahnequark
2 Eigelb
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 – 3 Bananen
Kakaopulver



Zubereitung:

- Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.
- Quark, Mascarpone und 5 g Gelatinepulver unterrühren.
- Sahne mit Restgelatine und Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Ein Drittel der Creme in eine Form geben.
- Creme mit einer Schicht Spekulatius bedecken.
- Spekulatius mit Espresso beträufeln.
- Bananen in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Schicht Bananen auf die Kekse legen.
- Ein Drittel der Creme vorsichtig aufstreichen.
- Creme mit einer weiteren Schicht Spekulatius bedecken.
- Spekulatius mit Espresso beträufeln.
- Eine weitere Schicht Bananen auf die Kekse legen.
- Dann die restliche Creme einfüllen.
- Mit Kakaopulver bestäuben.
- Mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kühl stellen.