

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Karin Kraml

Malakoff-Tiramisu

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

200 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
2 Eier (Eigelb)
100 g geriebene Mandeln
250 ml Sahne
200 g Himbeeren
250 ml Milch
2 EL Havanna-Rum
12 Löffelbiskuit

Die Eier trennen. Zimmerwarme Butter, Eigelb, Zucker, Mandeln und Sahne cremig rühren. Himbeeren dazugeben.

Milch und Rum vermengen. Löffelbiskuit ganz kurz in Milch-Rum-Mischung tauchen.

Eine Schicht Löffelbiskuit, darüber Creme und wiederholen. Mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

200 ml geschlagene Sahne
1 Rippe 70% Schokolade

Sahne steif schlagen. Schokolade fein raspeln. Beides auf die Gläschen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.