



B E A N S

. w i r k o c h e n

Tira-Mi-Sù mit Cognac

Löffelbiskuits 300 gr
Kaffee 5 dl stark
Cognac 12 EL
Eier 8
Zucker 8 EL
Vanillezucker 2 Päckli
Zitrone 2 abgeriebene Schale
Mascarpone 1 kg
Kakaopulver

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuits belegen, mit Kaffee und Cognac tränken. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen, Cognac begeben. Schale der Zitrone und Mascarpone begeben, das Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unter die Crème ziehen.
Eine Lage Crème auf die Biskuits verteilen, dann wieder eine Lage präparierte Biskuits und eine Lage Crème schichten. Anschliessend im Kühlschrank mindestens 3 h kühlen.
Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.