



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Express Tiramisu

Çabuk Tiramisu



1 Kakaohaltiger Kuchenboden
Zum Einweichen:
1 Glas warmes Wasser
1 EL Zucker
1 EL Instantkaffee
½ EL Kakao
Für die Creme:
2 Gläser Milch
1 Teeglas Zucker
2 ½ EL Mehl
4 Streichholzschachtel grosse Weisskäse
1 Ei
1 Pkg Vanillezucker
Für die Oberfläche:
1 EL Kakao

- # Den Käse am Vorabend in ein paar Stücke zuschneiden und in reichliches Wasser einlegen. Am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen und zerdrücken.
- # In einen Topf klate Milch, Zucker, Mehl und Ei geben und anschliessend mit einem Schneebesen vermischen und den zerdrückten Käse hinzugeben.
- # Bei mittlerer Hitze kochen bis es die gewünschte Konsistenz erhält. Als letztes Vanillezucker einfüllen und anschliessend vom Herd nehmen. (Damit es eine geschmeidige Konsistenz bekommt 1-2 Minuten mit dem Mixer bearbeiten). Abkühlen lassen.
- # Warmes Wasser, Zucker, Instantkaffee und Kakao vermischen. Beide Kuchenböden mit dieser Flüssigkeit tränken.
- # Die Hälfte der Creme über den Kuchenboden ausbreiten, den zweiten Kuchenboden auf den mit der Creme bestrichenen Kuchenboden legen und die gesamte Oberfläche mit dem Rest der Creme bestreichen.
- # Mit Kakao bestreuen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschliessend servieren.

Tipp: In der Originalrezeptur wird Frischkäse verwendet.