Bananen-Tiramisu

Appetit auf cremiges Bananen-Tiramisu? Mit diesem schönen Rezept kann man es ganz leicht selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Mascarpone
250 ml	Schlagobers
6 EL	Kristallzucker
2 EL	Vanillezucker
1.5 Packungen	Biskotten
1 Tasse	Kakao
6 Stk.	Bananen

Zubereitung

1. Auch wenn der Magen schon voll ist, ein **Bananen-Tiramisu** hat immer noch Platz. Zunächst das Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen.

2. Anschließend Eier aufschlagen und trennen. Eiklar an anderer Stelle verwenden oder entsorgen. Eidotter mit Mascarpone und Zucker verrühren. Steifgeschlagenes Schlagobers sowie Vanillezucker hinzugeben unterheben.

3. Eine rechteckige Backform oder Auflaufform bereitstellen und die Biskotten jeweils kurz in Kakao tunken. Danach kommen die Biskotten auf den Boden der Form. Die angerührte Creme darauf geben und verstreichen.

4. Bananen schälen und in Scheiben schneiden, um diese auf der Creme auszulegen. Darüber wieder eine Schicht Biskotten geben. Den Rest der Creme darüber streichen und den Vorgang solange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Das Bananen-Tiramisu vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.