



„NAUKA W POLSCE + PRAKTYKA W NIEMCZECH = SUKCES ZAWODOWY UCZNIÓW
SZKÓŁ POWIATU GŁOGOWSKIEGO”

realizowanego w ramach programu
Erasmus + Akcja 1 Mobilność edukacyjna – II EDYCJA 2018-2019



Keks-Schicht

100 g Löffelbiskuits
30 g Butter geschmolzen
Käsekuchen-Creme
200 g Sahne kalt
1 Packung Sahnesteif
100 g Puderzucker
200 g Frischkäse Doppelrahmstufe

Kirsch-Grütze

1 Glas Sauerkirschen abgetropft
100 g Zucker
20 g Speisestärke

KIRSCH KÄSEKUCHEN

ANLEITUNGEN

Zuerst die Kirsch-Grütze kochen. Dazu die Kirschen abtropfen lassen und dann ohne den Saft zusammen mit dem Zucker und der Speisestärke in einem kleinen Kochtopf vermischen. Aufkochen lassen und solange unter Rühren weiterköcheln, bis der Zucker komplett aufgelöst ist und die Masse angedickt hat. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Für die Keks-Schicht die Löffelbiskuits in einer Küchenmaschine zu feinen Krümeln zermixen. Die geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Löffel oder einer Gabel gleichmäßig in die Krümel einarbeiten.

Für die Käsekuchen-Creme zuerst die gekühlte Schlagsahne zusammen mit dem Sahnesteif steifschlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit dem Mixer kurz cremig rühren. Dann mit einem Silikonschaber oder einem Schneebesen per Hand die geschlagene Sahne unter den Frischkäse heben, bis alles eine homogene Masse ergibt.

Um das Dessert zu schichten zuerst 2-3 Esslöffel von den Keks-Krümeln in 4 große oder 8 kleine Dessert-Gläser geben und glattstreichen/-rütteln. Dann die Hälfte der Käsekuchen-Creme darauf verteilen und dann die Hälfte oder etwas mehr der abgekühlten Kirsch-Grütze. Die restlichen Keks-Krümel daraufgeben, den Rest Käsekuchen-Creme und dann mit der Kirsch-Grütze abschließen. Wenn man 8 kleine Gläser macht, kommt jede Schicht nur 1 Mal dran, bei 4 Gläsern jede Schicht doppelt.

Die Gläschen bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Guten Appetit!



Zutaten

12 Stück Löffelbiskuit
100 Milliliter Kakao
25 Gramm Puderzucker
100 Milliliter Schlagsahne
75 Gramm Mascarpone
2 Teelöffel Vanille Extrakt
1 Stück Backkakao zum Bestreuen

Anleitungen

Tiramisu ist nicht nur äußerst lecker, es ist auch sehr wandelbar. Diese Variation ist weder mit Alkohol, noch mit Ei zubereitet. Somit können es auch Allergiker und Kinder das italienische Dessert genießen.

Tiramisu ohne Ei und Alkohol

ZUBEREITUNG DES TIRAMISUS:

Als Erstes Schlagsahne steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Vanille miteinander vermengen und mit dem Handrührgerät kurz cremig mixen.

Anschließend Sahne unter die Mascarponecreme heben und erstmal kalt stellen. Löffelbiskuit klein bröseln, in die Gläser füllen und mit 5 Esslöffel Kakao beträufeln.

Danach mit dem Löffel leicht festdrücken. 1-2 Esslöffel der Creme darüber geben und verstreichen. Anschließend erneut mit Löffelbiskuit-Brösel bestreuen und wieder Kakao darüber träufeln. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis das Glas gefüllt ist.

Das Ganze nun für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss das Tiramisu mit Kakao bestreuen und sofort servieren.