

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Galgant-Ingwer-Tiramisu

für 8 Personen:

100 g	Löffelbiskuit
150 ml	kalter Kaffee
2	Eigelb von frischen Eiern
1 TL	Galgantpaste
150 g	Rohrzucker
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark, gut abgetropft
50 g	kandierte Ingwer (aus dem Glas)
2 EL	Kakaopulver

Die Löffelbiskuits in einer Schüssel grob zerbröseln. Kaffee, etwas Zucker und die Galgantpaste miteinander vermischen, über die Löffelbiskuits gießen und etwa 5 Minuten lang durchziehen lassen. Eigelb und 4 EL heißes Wasser schaumig aufschlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Anschließend die Masse weiß-cremig aufschlagen, Mascarpone und Quark nacheinander unterrühren. Den Ingwer fein würfeln und ebenfalls unter die Masse mischen. Die Biskuitbrösel und die Creme abwechselnd in Gläser schichten. Dabei als letzte Schicht Creme einfüllen. Die Oberfläche nach Belieben glatt streichen, mit Kakao bestäuben und nach Wunsch mit Ingwerscheiben verzieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München