Bananen-Tiramisu

Zutaten:

- 2 Eigelbe
- 4 EL Vollrohrzucker*
- 200 g Mascarpone
- 1/4 l Sahne
- 2 Bananen*
- 1 Tasse Kakaogetränk (2 TL ungezuckerten Kakao pro Tasse)*
- 24 Löffelbiskuits
- etwas Kakaopulver*, 1 Päckchen Vanillezucker

** Im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- Die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen schaumig rühren.

- Den Mascarpone hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren.

- Die Sahne in der anderen Schüssel mit dem Vanillezucker steif schlagen. Zu der Mascarpone-Creme geben. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

- Den Boden der Form mit 12 Löffelbiskuits auslegen und mit dem Kakaogetränk beträufeln. Ein Drittel der Creme darübergeben und die Hälfte der Bananenscheiben.

- Die restlichen 12 Biskuits auf der Cremeschicht verteilen und ebenfalls mit dem Kakaogetränk beträufeln. Das zweite Drittel der Creme und die restlichen Bananenscheiben darauf verteilen.

- Zuletzt wird die restliche Creme über die Bananen gegeben und mit etwas Kakaopulver durch das Sieb bestreut.

- Bananen-Tiramisu für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann servieren.