

Zutaten:

2 Pkg. Biskotten/Löffelbiskuit (=24 Stück)
1 große Tasse Kaffee zum Eintunken der Biskotten
(=ca. 250 ml)

Creme:

500 ml Sahne
250 g Mascarpone
100 g Puderzucker und 1 Msp. Vanillepulver
oder 1 Pkg. Vanillezucker
20 ml heißes Wasser + 2 TL Instantkaffee oder 1
Espresso (ausgekühlt!)

Dekoration:

Kakaopulver, ungesüßt
Amarettinikekse (optional)



Zubereitung:

- 1) Legt eine Königs-kuchenform (30 x 11 cm) mit Frischhaltefolie so aus, dass die Folie über die Ränder der Form steht.
- 2) Bereitet die Creme vor. Dafür schlagt ihr die Sahne steif und stellt sie kurz zur Seite. In einer zweiten Schüssel mixt ihr Mascarpone mit Puderzucker und Vanillepulver cremig. Fügt portionsweise und unter ständigem Rühren den ausgekühlten Kaffee hinzu.
- 3) Vermischt diese Creme mit der geschlagenen Sahne.
- 4) Füllt den Kaffee aus der großen Tasse in eine flache Form um. Bestreicht den Boden der Form mit etwas von der Creme.
- 5) Tunkt die Biskotten von beiden Seiten kurz in den Kaffee und legt sie auf die dünne Schicht Creme am Boden. Darauf verteilt ihr 1/3 der Creme. Darüber eine Schicht getunkte Biskotten, das zweite Drittel Creme, Biskotten und den Rest der Creme. So habt ihr insgesamt 3 Schichten Biskotten und 3 Schichten Creme plus eine dünne Schicht Creme am Boden der Form.
- 6) Deckt den Kuchen mit der überstehenden Frischhaltefolie ab und stellt ihn für mindestens 2 Stunden kühl.
- 7) Stürzt ihn vorsichtig auf einen länglichen Kuchenteller, belegt ihn mit den Amarettinikeksen (optional), bestreut ihn nach Wunsch noch ein wenig mit Kakaopulver und der Kuchen ist servierfertig.

Sastojci:

2 pak. piškota (=24 kom.)
1 velika šolja kafe za umakanje piškota (=ca. 250 ml)

Krema:

500 ml slatkog vrhnja
250 g mascarpone sira
100 g šećera u prahu i na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
20 ml vrele vode i 2 kašičice instant kafe ili 1 espresso (ohlađena kafa!)

Dekoracija:

kakao, nezaslađeni
amarettini keksići (opcionarno)



Priprema:

- 1) Kalup za kruh (30 x 11 cm) obložite prozirnom folijom tako da visi preko rubova.
- 2) Pripremite kremu. Slatko vrhnje umutite u šlag i kratko stavite na stranu. U drugoj posudi kremasto umutite mascarpone sa šećerom i vanilijom u prahu. Postepeno i uz konstantno miješanje dodajte ohlađenu kafu.
- 3) Ovu kremu pomiješajte sa šlagom.
- 4) Kafu iz velike šolje saspite u plosnatu posudu. Dno kalupa premažite tankim slojem kreme.
- 5) Piškote umačite sa obe strane u kafu pa ih poredajte po tankom sloju kreme. Po piškotama raspodijelite 1/3 kreme, zatim sloj piškota, krema, piškote i zadnja trećina kreme. Tako ćete imati 3 sloja piškota i 3 kreme plus 1 tanki sloj kreme na dnu posude.
- 6) Kolač prekrijte prozirnom folijom i stavite na barem 2 h na hlađenje.
- 7) Oprezno ga okrenite na duguljasti tanjir za kolače, poredajte amarettini keksiće (opcionarno) i pospite kakaom. Servirajte i uživajte!