

Rezept 055 : Baileys Schnitten

Zutaten :

Teig :

4 Dotter
25 dkg Staubzucker
1/8 l Öl
20 dkg Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1/8 l Wasser

Kakao
4 Klar Schnee

Creme :

2 Pkg. Quimig
500g Mascarpone
15 dkg Staubzucker
verrühren

1/4 l Baileys mit 1/2 l geschlagenes Schlagobers unterrühren

Zubereitung :

Diese Creme in Schichten mit getränkten Biskotten (1/8 l Milch und 1 Pkg. Eiskaffeepulver verrührt, evt. kann man fertigen Eiskaffee oder schwarzen Kaffee mit Milch verwenden) mit Creme abschließen. (2 Reihen Biskotten)

Guten Geschmack !