

Rezepte aus dem Café International

REZEPT VON MONIA FIORETTI AUS ITALIEN
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



13 Italien

Tiramisù

400 g Savoiardi
500 g Mascarpone
5 Uova
250 g Zuccher
Caffè per inzuppare i biscotti
Cacao amaro

Preparate il caffè (2 caffettiere da 3 posson bastare) e lasciatelo raffreddare.

Separate i tuorli dagli albumi, con la frusta elettrica sbattete i tuorli con lo zucchero per almeno 5 minuti, fino ad ottenere una crema densa. Aggiungete il mascarpone e mescolate con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto per non far smontare le uova.

In una ciotola a parte montate a neve gli albumi e incorporateli poi alla crema di mascarpone mescolando delicatamente sempre dal basso verso l'alto con il cucchiaino di legno.

Prendete una teglia rettangolare, bagnate i biscotti (Savoiardi) nel caffè tiepido e fate il primo strato, poi fate uno strato di crema di mascarpone e poi di nuovo i Savoiardi, procedete così fino ad esaurimento ingredienti.

Completare con uno strato abbondante di crema e spolverizzare con il cacao amaro.

Lasciate riposare il Tiramisù in frigorifero almeno 3 ore.

Tiramisù

400 g Savoiardi (Gebäck)
500 g Mascarpone
5 Eier
250 g Zucker
Kaffee für die Kekse eintauchen
Kakao Magenbitter

Den Kaffee vorbereiten (2 Kaffee-Kannen für 3 Personen) und abkühlen lassen.

Das Eigelb vom Eiweiss scheiden, das Eigelb und den Zucker für mindestens 5 Minuten mit dem Rührgerät schlagen, bis es zu einer dicken Crème wird. Den Mascarpone hinzufügen und mit einem Kochlöffel von unten nach oben mischen, damit das Eiweiss nicht zusammenfällt.

Den Eiweiss Schnee in eine separate Schüssel geben, und dann behutsam immer von unten nach oben mit der Mascarpone-Crème mischen.

Eine rechteckige Kuchenform nehmen, das Gebäck (Savoiardi) im lauwarmen Kaffee einweichen und damit die erste Schicht machen, dann eine Schicht mit der Mascarpone-Crème machen und dann wieder eine mit Savoiardi.

Mit einer dicken Schicht Crème enden und mit dem magenbitteren Kakao bestreuen.

Das Tiramisù im Kühlschrank mindestens drei Stunden ausruhen lassen.

Besuch der Shanshui-Ausstellung im Kunstmuseum

Bereits zum zweiten Mal kam es zur Kooperation von Sentitreff, BaBeL, Pfarrei St. Karl sowie dem Myconius Haus, um gemeinsam eine Ausstellung im Kunstmuseum am Europaplatz zu besuchen. Das Spezielle am Ausflug war diesmal, dass zwei Frauen aus China (Hui Steinmann, ganz links, und Min Fang, ganz rechts) zusammen mit den hauseigenen Kunstvermittlerinnen Joëlle Staub (2.v.l.) und Susanne Kudorfer (4.v.l.) durch die SHANSHUI-Ausstellung mit chinesischer Gegenwartskunst führten. Die beiden Sentitreff-Frauen Nadja Buser (3.v.l.) und Ainagul Birimkulov (5.v.l.) bildeten dabei das Bindeglied. Ein tolles Experiment zu «Kunst und Migration», das vielleicht bald eine Fortsetzung erfährt.

