

ovo rocks-misù

Ovomaltine

6 Portionen

Zeit: ca. 35 Min.

für eine rechteckige Form
von ca. 16 x 21 cm

so gelingt es:

- 1 Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale gut verrühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.
- 2 Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. Kaffee und Zucker verrühren, Löffelbiskuits mit der Hälfte davon beträufeln.
- 3 Die Hälfte der Quarkmasse auf den Löffelbiskuits verteilen. 20 g ovo rocks für die Verzierung beiseite stellen, Rest auf der Masse verteilen. Vorgang mit den restlichen Löffelbiskuits, dem restlichen Kaffee und der restlichen Quarkmasse wiederholen, zugedeckt ca. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4 Kurz vor dem Servieren ovo rocks-misù in Stücke schneiden, anrichten, mit den beiseite gestellten ovo rocks bestreuen.

ich brauche:

- 250 g Mascarpone
- 125 g Rahmquark
- 5 EL Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1,8 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 150 g Löffelbiskuits
- 2 Espresso (ca. 1/2 dl), heiss
- 1 EL Zucker
- 120 g ovo rocks, grob gehackt

