

Fruchtiges Cantuccini-Tiramisu

Zutaten:

150 g Cantuccini
1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze Klassik mit Bourbon-Vanillesoße (160 g)
6 EL Eierlikör
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
30 g Puderzucker
150 g Joghurt



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Ohne die rote Grütze kann das Dessert einen Tag vor dem Verzehr vorbereitet werden.

1. Vorbereiten: Cantuccini grob zerkleinern, 1 EL davon beiseitestellen. Übrige Cantuccini auf 4 Dessertschälchen oder -gläser verteilen. Bourbon-Vanillesoße von der roten Grütze mit Eierlikör verrühren und gleichmäßig auf die Cantuccini geben.

2. Zubereiten: Crème double mit Sahnesteif und Puderzucker verrühren, Joghurt unterrühren. Creme auf die Schälchen verteilen und mind. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Verzieren: Rote Grütze kurz vor dem Servieren auf die Creme geben. Mit Cantuccini-Bröseln bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 21 g, Kh: 52 g, kJ: 1.872, kcal: 447