

Schokoladen-Tiramisu

Dieses leckere Schoko Tiramisu ist schnell gemacht und einfach köstlich. Ein tolles Rezept für Schoko Fans zum Nachtmisch.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Familien-Cremepudding Schokolade
400 ml Milch
250 g Mascarpone
100 ml Espresso
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Außerdem:

etwa 100 g Löffelbiskuits

Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein einfaches Schoko-Tiramisu zu?:

1 Pudding kochen:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch**, zubereiten. Pudding in eine Schüssel füllen und die heiße Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken, so dass sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

2 Tiramisu-Creme zubereiten:

Pudding nochmals durchrühren, Mascarpone, 3 EL Espresso und Schoko-Tröpfchen unterrühren.

3 Tiramisu einschichten:

Restlichen Espresso mit Amaretto verrühren. Die Löffelbiskuit zerkleinern, tränken und abwechselnd mit der Schokoladencreme in etwa 6 Dessertgläser einschichten. Tiramisu mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



- ④ **Bestreuen:**
Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Schokoladen-Tiramisu in einer rechteckigen Schale zubereiten.

