

Schokoladiges Tiramisu

Verwöhnen Sie sich mit diesem leckeren und cremigen Tiramisu. Verfeinert mit Schokoladenlikör ist es einfach ein Traum.

etwa 14 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Böden:

etwa 440 g Dunkle Wiener Böden
(Ø 26 cm) (2 Lagen)

Zum Tränken:

100 ml starker Espresso
100 ml Schokoladenlikör
5 EL Rum

Tiramisucreme:

500 ml kalte Milch
2 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen

Wie bereite ich ein schokoladiges Tiramisu zu?:

1 Vorbereiten:

Aus den Tortenböden etwa 28 Taler in Größe der Dessertgläser (Inhalt je 150 ml, Ø 6 cm) ausstechen.

2 Tränke:

Espresso, Likör und Rum verrühren.

3 Tiramisucreme:

Kalte Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.



4 Zubereiten:

Die Hälfte der Kuchentaler in die entsprechenden Gläser legen und jeweils mit etwa 2 TL Tränke beträufeln. Eine Schicht der zubereiteten Creme darüber verteilen. Die übrigen Taler auflegen und tränken. Übrige Creme darauf verteilen und das Dessert 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit Zebra-Röllchen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Tiramisu auch in einer großen Schale zubereiten.

