



Oster Tiramisu

Description

Zutaten

1 Becher Rote GrÄ¼tze (Aldi)
200 ml Kaffee
200 ml Sahne kalt
1 Vanillearoma
25 g Puderzucker
120 g Mascarpone
10-12 LÄ¼ffelbiskuits

Zum Verzieren

1 EL Kakao
LÄ¼ffelbiskuit
nach Belieben Schoko Melts, weiÃ und schwarz

Zubereitung:

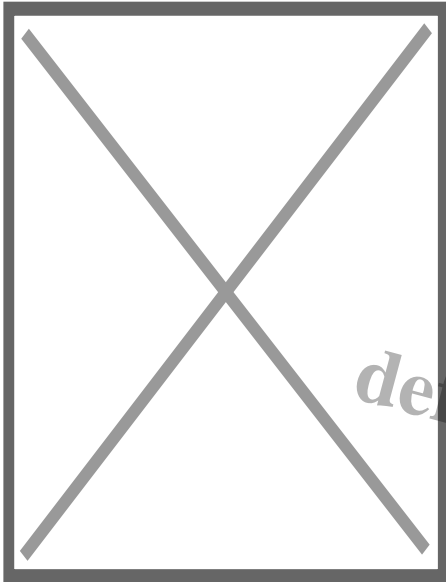
1. Die Sahne und den Puderzucker steif schlagen.
2. Mascarpone mit Vanillearoma verrÄ¼hren.
3. Mascarpone und geschlagene Sahne miteinander vermengen.
4. LÄ¼ffelbiskuits in kalten Kaffee tauchen und in die Dessert-GIÄ¼ser geben.
5. Die Sahne-Mascarponecreme darauf verteilen.
6. GrÄ¼tze darauf geben und mit Mascarpone-Creme und LÄ¼ffelbiskuits nach Belieben abwechselnd schichten.
7. Die Dessert-GIÄ¼ser abdecken und fÄ¼r ein paar Stunden in den KÄ¼hlschrank stellen.

default watermark

8. Das Dessert mit Kakao bestreuen.

9. Nach Belieben mit halbierten Biskuit-Stangen und Schoko-Melts zu einem Hasen-Gesicht dekorieren.

Tipp: Wer keinen Kaffee mag, kann statt Kaffee auch Kakao verwenden!



Category

1. Desserts

Date Created

April 1, 2022

Author

jeanny