



# CRUNCHY BISCUIT TIRAMISU IM GLAS

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
6



**Zubereitungszeit**  
>90 Minuten

### Das Tiramisu für Erwachsene: Espresso, Eierlikör, Amaretto und natürlich Ovomaltine!

#### Zutaten

- 100 ml starker Espresso
- 200 g Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 6 EL Eierlikör
- 1 Pck. Ovomaltine Crunchy Biscuits
- 4 EL Amaretto
- 1 TL Ovomaltine Schoko Pulver

#### Zubereitung

- ★ Den Espresso zubereiten und abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Den Mascarpone mit dem übrigen Puderzucker und dem Eierlikör glattrühren. Die Schlagsahne unterheben.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Biscuits grob hacken. Den kalten Espresso mit dem Amaretto mischen. Die Hälfte der Crunchy Biscuits in die Gläser geben. Jeweils etwas Esspressomischung darüberträufeln und die Hälfte der Mascarponecreme darauf geben. Die übrigen Crunchy Biscuits darauf geben, mit der übrigen Espresso-mischung beträufeln und mit der übrigen Creme abdecken. Für etwa 2 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
- ★ Zum Servieren das Ovomaltine Schoko Pulver in ein Teesieb geben und über die Desserts stauben.

#### Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Biscuit
- Ovomaltine Schoko Pulver

