



ovomaltine

OVOMISU

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
8 Stück



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Ein aussergewöhnliches Tiramisu? Probier unser Ovomisu mit dem einzigartigen Ovomaltine Geschmack und Salzbrezeln für das gewisse Etwas!

Zutaten

- 200 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Puderzucker
- 80 ml Eierlikör
- 1 Pck. Ovomaltine Crunchy Biscuits
- 10 EL Kaffeeликör
- 1 Handvoll Salzbrezeln
- 1 EL Ovomaltine Schoko Pulver

Zubereitung

- ★ Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Eierlikör glatt rühren und die Schlagsahne unterheben.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Biscuits mit einem Messer vierteln. Einen Esslöffel voll Mascarponecreme in einer rechteckigen Form verstreichen und die Hälfte der Ovomaltine Crunchy Biscuits darauf verteilen. 4 EL Kaffeeликör darüber träufeln.
- ★ Die Hälfte der übrigen Mascarponecreme darauf geben und glatt streichen. Die übrigen Biscuits einlegen, mit dem restlichen Kaffeeликör tränken und die übrige Creme darauf verteilen. Das Tiramisu zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen.
- ★ Zum Servieren das Ovomaltine Schoko Pulver über das Tiramisu sieben und die Salzbrezeln hineinstecken. Mit einem Messer in Portionen schneiden und mit einem Pfannenwender auf Dessertteller heben.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Biscuit
- Ovomaltine Schoko Pulver

