



ovomaltine

TIRAMISU - VON KRÜMELKREATION

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Das leckere Tiramisu Rezept der Bloggerin «Krümelkreation» verleiht dem traditionellen Gericht eine feine Geschmacksnote nach Kakao und Malz.

Zutaten

400 ml	Sahne
400 ml	Mascarpone
10 EL	Ovomaltine Pulver - der Klassiker
30 - 40	Löffelbiscuits (je nach Form)
1	große Tasse starker Kaffee

Zubereitung

- ★ Die Sahne mit dem Ovomaltine Pulver steif schlagen und in zwei Etappen unter die Mascarpone rühren.
- ★ Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiscuits auslegen und mit einigen TL Kaffee beträufeln, sodass sie gut getränkt sind.
- ★ Danach $\frac{1}{3}$ Mascarpone darauf verteilen und wieder eine Schicht Löffelbiscuit mit Kaffee beträufeln, das nächste Drittel der Mascarpone verteilen und so weiter. Den Schluss bildet die restliche Mascarpone.
- ★ Am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, sodass alles gut durchziehen kann.
- ★ Vor dem Servieren etwas Ovomaltine Pulver darüber sieben.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Pulver - der Klassiker

