



Tipp

Wer keinen Kaffee mag oder wenn Kinder mitessen: Einfach den Espresso durch Caotina Schoggimilch ersetzen und die Löffelbiskuits in der Schoggimilch wenden.



Das Caotina Tiramisu schmeckt am besten, wenn es einen Tag im Kühlschrank durchziehen konnte. Es ist daher ein ideales Dessert zum Vorbereiten.

Caotina® Tiramisu



Zubereiten
30 Minuten



Kühl stellen
2 Stunden



6 - 8 Portionen
(je nach Glas)

Du brauchst ...

500 g Mascarpone
130 g Caotina
Choco-Crème
1 Bio Zitrone
(nur Abrieb)
2 dl Vollrahm
1 Pr. Salz
1 Pck. Löffelbiskuit
1,5 dl Espresso
oder starken
Kaffee (kalt)
etwas Caotina
Original Pulver
für die
Dekoration

So einfach geht's:

- ♥ Mascarpone zusammen mit Caotina Choco-Crème rühren bis sich alles vermengt hat. Den Abrieb einer Bio Zitrone hinzufügen.
- ♥ Vollrahm steif schlagen, eine Prise Salz begeben und mit dem Schaber vorsichtig unter die Mascarpone-Masse ziehen.
- ♥ 6 - 8 Gläser bereitstellen.
- ♥ Löffelbiskuits halbieren. Ein Drittel der Löffelbiskuits kurz im Espresso wenden und damit den Boden der Gläser bedecken. 2 - 3 Teelöffel der Mascarpone-Caotina Crème über die Löffelbiskuits verteilen. Danach wieder mit getränkten Löffelbiskuits bedecken. Den Vorgang wiederholen bis drei Schichten im Glas sind. Mit der Crème abschliessen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
- ♥ Kurz vor dem Servieren etwas Caotina Original Pulver mit einem Sieb über die Desserts streuen.