

Zutatenliste

Schoko-Tiramisu

Anzahl	Einheit	Zutat
8	Stck.	Der Markenzwieback
1.00	Stck.	Eigelb (Bio)
2.00	EL	Zucker
100.00	g	Sahne
3.00	Rippen	Zartbitterschokolade
125.00	g	Mascapone o.a. Frischkäse
3.00	EL	Malzkaffee
1.00	Päck.	Vanillezucker
0.00		Kakaupulver

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Rund 50 g Sahne leicht erhitzen und die Schokostückchen darin auflösen (nicht kochen!). Schoko-Sahne-Flüssigkeit zu der Ei-Zucker-Masse hinzugeben.

Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker vermischen und sehr steif schlagen.

Nun werden die Zwiebäcke in eine Auflaufform ausgelegt, so dass der Boden komplett bedeckt ist. Darüber wird etwas Malzkaff geträufelt. Zuerst wird die Creme darüber verstrichen und anschließend die Sahne. Schließlich wird noch ein wenig Kakau darüber gestreut.

Im Kühlschrank mind. 2 Std. kaltstellen. Schmeckt sowas von gut :-)