

Tiramisu von Judy



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kakaopulver	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	2 EL (Esslöffel)
Vanillepudding	1 Pkg.
Instantkaffee	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	½ Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Biskotten / Löffelbiscuit	2 Pkg.

Zubereitung:

Zuerst die Puddingcreme bereiten:

Den Pudding kochen, auskühlen lassen, aufmixen, Zucker nach Bedarf unterrühren, geschlagenen Schlag unterheben.

Biskotten kurz in löslichem Kaffee tränken, dann schichtweise in die Form legen, dazwischen immer Puddingcreme geben.

Je nach Form werden das ca. 4 Schichten. Oben drauf noch eine Schicht Schlag und mit Kakaopulver bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-257-Tiramisu-von-Judy.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at