

# Tiramisu - Joghurt



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                            | Menge               |
|----------------------------------|---------------------|
| Feinkristallzucker               | Etwas / nach Bedarf |
| Gekochter Kaffee                 | 1/8 Liter           |
| Staubzucker / Puderzucker        | 30 g                |
| Vanillezucker / Vanillinzucker   | 1 Pkg.              |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 150 g               |
| Biskotten / Löffelbiscuit        | 120 g               |
| Mascarino                        | 200 g               |
| Baileys / Bailey's Irish Cream   | 20 g                |
| Vanillejoghurt                   | 150 g               |
| Orangensaft / Orange Juice       | 100 g               |
| Bensdorp / Bensdorf Kakao        | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Mascarino mit Vanillejoghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Orangensaft gut verrühren.

Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen und unterheben.

Starken Kaffee zubereiten, mit Likör und etwas Feinkristallzucker vermengen. Biskotten kurz in Kaffee tränken und abwechselnd mit Creme in Cocktailschalen schichten.

Tiramisu kalt stellen und mind. 2 Stunden durchziehen lassen.

Ev. vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-489-Tiramisu-Joghurt.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)