

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