


Creme Tiramisu mit Aprikosen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht bis 40 Min.**Creme:**

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
Dr. Oetker Tiramisucreme

Außerdem:

1 Dose Aprikosenhälften
(Abtropfgew. 240 g)
100 ml Espresso
1 EL Cognac
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Löffelbiskuits
etwas Dr. Oetker Kakao

1 Creme:

Milch, Sahne und Cremepulver in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Espresso, Cognac und Vanillin-Zucker verrühren. Löffelbiskuits in eine kleine Schale oder in Dessertgläser geben und mit der Espressomischung beträufeln. Creme mit Aprikosen einschichten. Tiramisu 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Vor dem Servieren nach Belieben mit Aprikosenspalten verzieren und mit Kakao bestreuen.