


# Schokoladen-Tiramisu

Dieses leckere schokoladige Tiramisu ist schnell gemacht und einfach köstlich.

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding  
Schokolade  
400 ml Milch  
250 g Mascarpone  
100 ml Espresso  
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen  
3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Außerdem:

etwa 100 g Löffelbiskuits

### Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein einfaches Schokoladen-Tiramisu zu?:

## ① Pudding kochen:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch**, zubereiten. Pudding in eine Schüssel füllen und die heiße Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken, so dass sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

## ② Tiramisu-Creme zubereiten:

Pudding nochmals durchrühren, Mascarpone, 3 EL Espresso und Schoko-Tröpfchen unterrühren.

## ③ Tiramisu einschichten:

Restlichen Espresso mit Amaretto verrühren. Die Löffelbiskuit zerkleinern, tränken und abwechselnd mit der Schokoladencreme in etwa 6 Dessertgläser einschichten. Tiramisu mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



- ④ **Bestreuen:**  
Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Schokoladen-Tiramisu in einer rechteckigen Schale zubereiten.

