


Fruchtiges Cantuccini-Tiramisu

ca. 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cantuccini-Schichten:

70 g grob zerkleinerte Cantuccini

Eierlikör-Pudding:

½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

3 EL Zucker

⅓ l Milch

⅓ l flüssiges Schlagobers

4 EL Eierlikör

Tiramisu-Creme:

125 g Mascarpone

150 g Joghurt

30 g gesiebter Staubzucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Fruchtschicht:

6 EL Dr. Oetker Rote Grütze 500 g (aus dem Kühlregal)

1 Cantuccini-Schichten:

Von den Cantuccini 1 EL zum Bestreuen zur Seite geben. Die Hälfte der zerkleinerten Cantuccini in Dessertgläsern verteilen.

2 Eierlikör-Pudding:

Für den Eierlikör-Pudding Puddingpulver mit Zucker, Milch und Schlagobers (statt 1/4 l Milch) nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und den Eierlikör einrühren. Den Pudding gleichmäßig auf die Gläser aufteilen. Die übrige Hälfte der zerkleinerten Cantuccini auf den Pudding streuen.

3 Tiramisu-Creme:

Für die Tiramisu-Creme Mascarpone mit Joghurt verrühren und Staubzucker mit Sahnesteif unterrühren. Die Creme auf die Gläser aufteilen und ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Fruchtschicht:

Vor dem Servieren die Grütze als Fruchtschicht auf die Tiramisu-Creme geben und mit den zur Seite gegebenen zerkleinerten Cantuccini bestreuen.



Alle Tiramisu Rezepte ansehen: <https://www.oetker.at/at-de/tiramisu-rezepte.html>

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante den Eierlikör durch flüssiges Schlagobers ersetzen.
- Statt Roter Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

