

Schokoladiges Tiramisu

14 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

14 Dessertgläser (ca. 150 ml Inhalt)
2 Stk. dunkle Blechkuchen (ca. 440 g)

Zum Tränken:

100 ml kalter Kaffee
100 ml Schokoladelikör
5 EL Rum

Tiramisu-Creme:

300 g Mascarpone
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
60 ml kalter Kaffee
¼ l cremig geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Backkakao
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Zum Vorbereiten:

Aus den Kuchenböden ca. 28 Scheiben (6 cm Ø) ausstechen.

2 Zum Tränken:

Zum Tränken Espresso mit Likör und Rum verrühren.

3 Tiramisu-Creme:

Mascarpone mit Staubzucker, Sahnesteif und Kaffee glatt rühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen.

4 Die Hälfte der Kuchenscheiben in die vorbereitenden Gläser geben und mit ca.

2 KL Tränke beträufeln. Jeweils eine Schicht Creme darauf verteilen. Die übrigen Kuchenscheiben auflegen und tränken. Die übrige Creme darauf verteilen und kalt stellen.

5 Zum Bestreuen und Dekorieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Zebra Röllchen dekorieren.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)