

# Tiramisu mit Wintergrütze

8 - 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Tiramisu-Masse:

500 g Mascarpone  
150 g Joghurt  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
40 g Mandelmus (weiß)

### Zum Auslegen:

250 g Biskotten

### Zum Beträufeln:

2 EL Amaretto (Mandellikör)  
1/8 l kalter Espresso oder starker Kaffee

### Zum Bestreichen:

1 Becher Dr. Oetker Winter Grütze Birne-Apfel 500 g (aus dem Kühlregal)

### Zum Bestreuen:

1 geh. EL Backkakao

- 1 Tiramisu-Creme:**  
Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanille-Zucker und Mandelmus mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.
- 2 Zum Auslegen:**  
Die Hälfte der Biskotten in eine flache Auflaufform (18 x 30 cm) legen.
- 3 Zum Beträufeln:**  
Amaretto mit Espresso (oder Kaffee) verrühren, die Biskotten mit der Hälfte der Amaretto-Espresso-Mischung beträufeln und mit der Hälfte der Mascarpone Masse bestreichen. Ca. 3/4 der Grütze darauf verstreichen.
- 4** Die übrigen Biskotten, Amaretto-Kaffee-Mischung und Mascarpone-Creme gleich darauf schichten. Das Tiramisu einige Stunden kalt stellen.
- 5 Zum Bestreuen:**  
Das Tiramisu vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit der übrigen Wintergrütze servieren.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mandelmus ist z.B. im Reformhaus erhältlich.

