

Brunsli Tiramisu

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Crème:

- 1 Beutel Dr. Oetker Tiramisu
- 2 ½ dl Milch (250 ml)
- 2 dl Espresso (200 ml) kalt
- 100 g Brunsli

Zum Bestreuen:

- Kakaopulver oder Schokoladenpulver

1 Vorbereiten:

Auflaufform (ca. 16 x 21 cm) bereitlegen.

2 Crème:

Milch in eine Schüssel geben, den Inhalt eines Beutels hinzugeben und mit dem Mixer auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen.

Brunsli in kleinen Stücke brechen. Die Hälfte der Brunsli in eine Auflaufform legen, mit der Hälfte des kalten Essentos (1 dl) beträufeln und die Hälfte der Crème darauf verteilen. Diesen Vorgang noch einmal für die 2. Lage wiederholen.

Am Schluss die Crème glatt streichen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Zum Bestreuen:

Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver bestäuben und nach Wunsch mit weiteren Brunsli dekorieren.