

Schoggi-Tiramisu im Dessertglas

etwa 14 Portionen    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Böden:

etwa 440 g Dunkler Schoggi-Tortenboden (2 Lagen)

Zum Tränken:

100 ml Espresso, stark
100 ml Schokoladenlikör
5 EL Rum

Crème:

500 ml Milch, kalt
2 Beutel Dr. Oetker Tiramisu

Zum Verzieren:

1 Kakaopulver
Schokoladenröllchen

1 Vorbereiten:

Aus den Tortenböden etwa 28 Taler in Grösse der Dessertgläser (Inhalt je 150 ml, Ø 6 cm) ausstechen.

2 Tränke:

Espresso, Likör und Rum verrühren.

3 Crème:

Kalte Milch in einen mit **heissem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Crèmepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.

4 Zubereiten:

Die Hälfte der Kuchentaler in die entsprechenden Gläser legen und jeweils mit etwa 2 TL Tränke beträufeln. Eine Schicht der zubereiteten Crème darüber verteilen. Die übrigen Taler auflegen und tränken. Übrige Crème darauf verteilen und das Dessert 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Schokoladenröllchen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können das Tiramisu auch in einer grossen Schale zubereiten.