

# Schokoladen-Tiramisu im Glas

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Pudding-Mascarpone-Crème:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Chocolat  
4 dl Milch (400 ml)  
250 g Mascarpone  
1 dl Espresso (100 ml)  
75 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschokolade  
3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Löffelbiskuit-Einlage:

etwa 100 g Löffelbiskuits

### Zum Bestreuen:

Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

6 Dessertgläser bereitstellen.

## 2 Pudding-Mascarpone-Crème:

Puddingpulver mit 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und die heisse Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Den Pudding erkalten lassen.

Den Pudding durchrühren, Mascarpone, 3 EL vom Espresso und Schoko-Chunks unterrühren.

Übrigen Espresso mit Amaretto verrühren. Die Löffelbiskuits zerkleinern, tränken und abwechselnd mit der Schokoladencrème in Dessertgläser schichten. Die Desserts mind. 1 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Bestreuen:

Die Desserts vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.