

# Tiramisu-Gläsli

etwa 4 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

200 ml Milch  
100 g Schlagrahm  
1 Beutel Dr. Oetker Tiramisu  
100 g Löffelbiskuits  
200 ml Espresso, stark  
1 EL Cognac  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Bestreuen:

1 Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Milch, Rahm und Crèmpulver nach Packungsanleitung in einen heiss ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen.

## 2 Zubereiten:

Löffelbiskuits zerkleinern, die Hälfte davon in Dessertgläser legen. Espresso, Cognac und Vanillin-Zucker verrühren, das Gebäck damit tränken. Zubereitete Crème darüber verteilen und die Schichten wiederholen. Das Dessert 2-3 Std. kalt stellen.

## 3 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Wunsch können Sie die Tiramisu zusätzlich mit Mokka-Bohnen garnieren.
- Sie können das Tiramisu auch in eine flache Form einschichten.