

Schokoladen - Tiramisu

Zutaten:

100 g Schokoladenstreusel
6 EL Milch
500 g Mascarpone
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Schlagsahne
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
3 Eigelb
200 g Löffelbiskuit
200 ml Espresso
Kakaopulver
evtl. Amarettolikör

Zubereitung:

- Espresso herstellen.
- 50 g Zucker im heißen Espresso auflösen.
- Wer rumbölkern will, gibt Amarettolikör dazu.
- Espresso abkühlen lassen.
- Milch, Restzucker, Vanillezucker und Mascarpone gut verrühren.
- Eigelb unterrühren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Dabei die Gelatine einrieseln lassen.
- Die Sahne unter die Mascarponecreme rühren.
- Die Hälfte der Biskuits in eine Form legen.
- Biskuits mit der Hälfte des Essentos beträufeln.
- Eine Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen.
- Von den Schokoladenstreuseln eine Hälfte überstreuen.
- Die restlichen Biskuits auflegen und mit Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen und die restlichen Streusel aufstreuen.
- 6 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.