



TIRAMISU

MIT

Kinder
bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 2 Std 25 Min

Davon aktiv:

ca. 25 Min

ZUTATEN

für 16 Portionen

Für den Teig:

- 40 g gehackte Haselnüsse
- 20 Löffelbiskuits
- 150 ml kalter Espresso (alternativ Kakao)
- 150 ml Sahne
- 70 g Zucker
- 9 gekühlte kinder bueno®-Riegel
- 200 g Mascarpone
- 600 g Quark

Portionen: 16

Pro Portion: 98 g

Pro Portion: 247 kcal

ZUBEREITUNG

1

Die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und auskühlen lassen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit 10 Löffelbiskuits auslegen und mit 150 ml Espresso beträufeln.

2

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. 5 kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken, die übrigen Riegel in Stücke brechen und beiseite stellen.

3

Nun die Mascarpone mit dem Quark und den gehackten kinder bueno® verrühren und die Sahne unterheben.

4

Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Die restlichen 10 Löffelbiskuits darauflegen, mit dem restlichen Espresso beträufeln und mit der übrigen Creme bestreichen. Das Tiramisu ca. 2 Stunden kalt stellen.

5

Vor dem Servieren das Tiramisu mit den Haselnüssen bestreuen und mit den restlichen kinder bueno®-Stücken garnieren.