

Kinder bueno®-Tiramisu



Zutaten für 8 Portionen

50g gehackte Haselnüsse, 24 Löffelbiskuits, 200ml kalter Espresso (alternativ Kakao), 200ml Sahne, 100g Zucker, 10 gekühlte kinder bueno®-Riegel, 500g Mascarpone, 250g Quark



Zubereitungszeit

2 Stunden 25 Minuten (davon 25 Minuten aktiv)

Zubereitung



1 Zunächst die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und auskühlen lassen. Eine Auflaufform (ca. 20×30 cm) mit 12 Löffelbiskuits auslegen und mit 100 ml Espresso beträufeln.



2 Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.



3 8 kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken, die übrigen Riegel in Stücke teilen und beiseitestellen.



4 Für die Creme den Mascarpone mit dem Quark und den gehackten kinder bueno® verrühren und die Sahne unterheben.



5 Nun die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Die restlichen 12 Löffelbiskuits darauflegen, mit dem übrigen Espresso beträufeln und mit der zweiten Hälfte der Creme bestreichen. Anschließend das Tiramisu für ca. 2 Stunden kalt stellen.



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

Guten Appetit wünscht

Kinder
bueno®