Rezept

Kinder-Tiramisu

Ein Rezept von Kinder-Tiramisu, am 05.07.2025

Zutaten

500 g	Mascarpone
80 g	+ 1 EL Zucker
2 EL	Kakaopulver
300 g	Löffelbiskuits
500 g	Vanillejoghurt
4 EL	Milch
150 ml	Milch
	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Auflaufform ca. 30 x 20 cm (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme Mascarpone mit Joghurt, 80 g Zucker und Milch in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Kakaopulver mit 1 EL Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Löffelbiskuits darin Stück für Stück kurz eintauchen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Sobald der Boden belegt ist, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Restliche Biskuits ebenfalls tränken und auf die Creme legen. Übrige Creme darüber verteilen und die Tiramisu mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Mit Kakaopulver bestäuben.