SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladiges Tiramisu

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für das schokoladige Tiramisu

4 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

50 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 g Löffelbiskuits

250 g Mascarpone

200 ml Sahne

3 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung des schokoladigen Tiramisus

1.

Schokolade schmelzen

Die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops, 3 EL Blömboom Pure Cocoa und die Milch in einen Topf geben und so lange erwärmen bis alles aufgelöst und vermischt hat.

Dann etwas abkühlen lassen, sodass sie lauwarm bleibt.

2.

Mascarpone-Creme zubereiten

Mascarpone mit Zucker, Vanillearoma und 100ml Sahne glatt rühren.

Die restlichen 100ml Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme mischen.

3.

Löffelbiskuits tränken

Die Löffelbiskuits nacheinander kurz im Kakao wenden und den Boden einer Form damit auslegen.

4.

Schichten

Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf den Biskuits verteilen und glatt streichen. Eine weitere Lage getränkter Löffelbiskuits darüber geben und mit der restlichen Creme abschließen.

5.

Kühlen:

Das Tiramisu mindestens 2 Stunden – besser über Nacht – im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit **Blömboom Pure Cocoa** bestäuben.

Tipp:

Bei Bedarf können 5 EL Amaretto und etwas Espresso in den Kakao hinzugegeben werden um ein noch intensiveres Geschmackserlebnis zu entfalten.