

Tiramisu ohne Ei und ohne Alkohol

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Mascarpone
- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Zucker
- 400 ml Milch
- 3 EL Kakaopulver (gesüßt)
- 200 g Löffelbiskuits
- Vanille (gemahlen)



Für die Deko

- 2 EL Kakaopulver (gesüßt)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Tiramisu ohne Ei und ohne Alkohol selber machen

1. Schlage die Sahne steif. Die Mascarpone verrührst du mit einem Schluck Milch, der Vanille, dem Zucker und hebst dann vorsichtig die Sahne unter.
2. Verrühre die Milch mit dem süßen Kakaopulver und stell sie in einer Schüssel bereit.
3. Nimm dir eine große Auflaufform. Nun tunkst du die Löffelbiskuit in den Kakao, wendest sie darin und legst sie dann nebeneinander als untere Schicht in deine Form.
4. Verstreiche eine Schicht Mascarpone-Creme darüber und bestreue diese mit ungesüßtem Kakaopulver.
5. Dann geht es von vorne los: weiche Löffelbiskuits ein und verteile sie als nächste Schicht und gib auf diese wieder Mascarpone-Creme und schließlich Kakao. Besonders hübsch sieht es aus, wenn du die letzte Schicht mit einem Spritzbeutel drauf tupfst.
6. Decke das Tiramisu dann ab und stell es für einige Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren bestreust du es nochmal frisch mit Kakao.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

