

Tiramisu leicht bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Philadelphia Balance 16%, 1 Becher Sahne, 0,125 l Milch, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel echten Kakao (Kein Nesquik), 2 Tassen starken Espresso, 8 Esslöffel Baileys oder Amaretto, ca 0,5 Packung Löffelbiscuit.

Die Vorbereitungen:

Milch mit Zucker und Kakao kurz aufkochen und den erkalteten starken Espresso + Baileys oder Amaretto dazutun (4 Eßlöffel).

Philadelphia und geschlagene Sahne vermischen und Baileys oder Amaretto dazugeben (4 Eßlöffel).

Likör kann je nachdem dazu gegeben werden, wie man mag.

Die Zubereitung:

Löffelbiscuits in die Form legen, schön dicht aneinander und die Milchsoße darüber verteilen nur die Hälfte (eher etwas weniger) dann eine Schicht Frischkäse, das Ganze noch einmal wiederholen und dann zugedeckt in den Kühlschrank, mindestens einen Tag. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit der Gabel Wellen darin ziehen (sieht gut aus).

Super lecker und hat nicht soviel Fett wie mit Mascarpone