

Csokoládés tiramisu

Krémes desszertkülönlegesség

kb. 14 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Piskóta alappor
4 db tojás (egész)
50 ml víz
2 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

Az áztatáshoz:

100 ml erős eszpresszó
100 ml csokoládélikőr
1 tk. Dr. Oetker Rum Aroma

A krémhez:

500 ml tej
2 tasak Dr. Oetker Tiramisu Krém

A díszítéshez:

Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez
Dr. Oetker Csokoládé Zebra Roletti

1 Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük 160°C -ra, a tepsit (30*40 cm) sütőpapírral kibéleljük vagy margarinnal kikenjük. A Dr. Oetker Piskóta alappor a tasakon lévő utasítás szerint elkészítjük viszont 4 tojás és 50 ml víz és 2 kanál Dr. Oetker Holland kakaópor hozzáadásával. A kikevert tésztát a tepsibe öntjük és egyenletesen elosztjuk, majd az előmelegített sütőben 20-23 percig sütjük. Sütés után a tésztát hagyjuk kihűlni, majd kb. 6 cm átmérőjű tallérokat szaggatunk (28 db).

2 Elkészítés:

Egy keverőedényben az eszpresszót, csokoládélikőrt és a rumot elkeverjük.

Krém: A hideg tejet egy keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a krémport és az egészet konyhai robotgéppel (habverővel) kezdetben alacsony, majd legmagasabb fokozaton 3 percig habosra keverjük. A krémet habzsákba töltjük.



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

Összeállítás: A tallérok felét egy desszertes pohárba helyezzük és 2 evőkanálnyi kávé masszával meglocsoljuk. Egy rétegnyi krémmel borítjuk, majd újabb réteg piskóta tallérral fedjük, újra áztatjuk, és újabb krém réteggel zárjuk. A desszertet 2-3 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Díszítés: A desszertet kakaóporral hintjük és Dr. Oetker Zebra Rolettivel díszítjük.

