

Olaszos romantika

Egzotikus finomság

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 doboz ananász konzerv (kb. 130-150 g)
- 150 g csokis keksz
- 3 ek. hideg kávé vagy kávélikőr
- 150 ml hideg tej
- 150 ml hideg tejszín
- 1 tasak Dr. Oetker Tiramisu Krém

1 Előkészítés:

Az ananászt levét felfogva jól lecsöpögtetjük. Ha szükséges apróra vágjuk. A csokis kekszet durvára törjük.

2 Elkészítés:

Az ananászt a kekszdarabokkal, a kávéval, és 3 evőkanál ananászlével egy keverőedényben elkeverjük. A felét egy üvegtálba vagy desszertpoharakba rétegezzük. A tiramisu krémet a tasakon lévő használati utasítás szerint, de 150 ml tej és 150 ml tejszín felhasználásával elkészítjük. A krém felét az ananászos-kekszes rétegen egyenletesen elosztjuk, majd a maradék kekszes masszát, majd a maradék krémet egymásra rétegezzük. Minimum 1 órára hűtőszekrénybe helyezzük. Ízlés szerint cukrozatlan kakaóval vagy kávéval elkevert kakaóporral meghintve tálaljuk.