Nutella-Tiramisu

Mit diesem Rezept gelingt ganz schnell und einfach ein köstliches Nutella-Tiramisu, das auf der Zunge zergeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,4 h



Zutaten

250 ml	Cremefine zum schlagen
0.13 l	Milch
40 Stk.	Biskotten
3 EL	Nutella
1 Schuss	Rum
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für das **Nutella-Tiramisu** zuerst eine Dessertform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Milch in eine flache Schale gießen und mit dem Rum verrühren. Die Biskotten einzeln kurz in die Rum-Milch tauchen und dann in die Form legen, bis der Boden vollständig mit Biskotten bedeckt ist. Das Cremefine in eine Schüssel geben und aufschlagen, die Nutella unterrühren.

2. Die Biskottenschicht in der Form mit der Hälfte der Nutellacreme bestreichen. Nun folgt eine weitere Schicht mit Biskotten, diese wie oben beschrieben in die Milch tauchen und nebeneinander auf der Cremeschicht platzieren. Anschließend die restliche Creme aufstreichen. Das Tiramisu mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Wenn Kinder vom Nutella-Tiramisu essen, ersetzt man den Rum durch einen Schuss Saft oder man lässt ihn einfach ganz weg.