

# Schokokuss-Tiramisu

Schokoküsse mag fast jeder. Deshalb kommt das Rezept für das Schokokuss-Tiramisu auch bei Gästen stets gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,6 h



## Zutaten

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| 4 EL          | Backkakao (+/-)                 |
| 1 EL          | <a href="#">Zucker</a>          |
| 200 ml        | heißes Wasser                   |
| 500 g         | <a href="#">Mascarpone</a>      |
| 200 g         | Vanillejoghurt                  |
| 200 g         | <a href="#">Schlagobers</a>     |
| 2 TL          | Sofort-Gelatine                 |
| 1 TL          | <a href="#">Vanillezucker</a>   |
| 9 Stk.        | Schokoküsse (Schwedenbomben)    |
| 300 g         | <a href="#">Biskotten</a> (+/-) |
| 250 ml        | <a href="#">Vanillesauce</a>    |
| Nach Belieben | Schokoladenraspeln              |

## Zubereitung

1. Für das **Schokokuss-Tiramisu** ca. 4 - 5 EL Backkakao und ca. 1 EL Zucker in einen tiefen Teller geben. Dann das heiße Wasser hinzufügen und so lange rühren, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Die Schokoladensauce anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Derweil die Waffeln von den Schokoküssen sauber von dem Eiweißschaum trennen und auf einem Teller (abgedeckt) aufbewahren. Den Eiweißschaum könnt ihr in eine größere Schüssel geben.

3. Nun den Mascarpone und den Vanillejoghurt in die Schüssel geben und gründlich verrühren.
4. Danach den Vanillezucker mit der Sofort-Gelatine vermengen, das Schlagobers steif schlagen und dabei den Gelatine-Zucker einrieseln lassen.
5. Dann das Schlagobers unter die Creme heben.
6. Als nächstes eine Auflaufform (ca. 32 x 22 cm) bereitstellen. Dann die Biskotten kurz in die abgekühlte Schokoladensauce tauchen, gut abtropfen lassen und die Form damit auslegen. Für die eventuell entstandenen Lücken die Biskotten einfach zurechtschneiden.
7. Jetzt ca. die Hälfte der Creme auf die Biskotten geben und glatt streichen.
8. Danach wieder eine Schicht Biskotten auslegen. Tipp: Solltet ihr Schokoladensauce übrig haben, kann man diese wunderbar mit heißer Milch aufgießen (eventuell süßen) und als Trinkschokolade genießen. :-)
9. Nun die restliche Creme auf die Biskotten geben und erneut glatt streichen.
10. Jetzt die Vanillesauce auf der Creme verteilen und die Form hinterher im Kühlschrank mindestens 4 Stunden ruhen lassen (besser über Nacht).
11. Kurz vor dem Servieren die aufbewahrten Schokokuss-Waffeln dekorativ in der Form verteilen und letztendlich mit Schokoladenraspeln bestreuen.

## Tipp

Wer möchte, der kann der Vanillesauce für das Schokokuss-Tiramisu zusätzlich einen Schuss Eierlikör hinzufügen.