

# Tiramisu-Milchshake

Warum nicht mal ein Tiramisu trinken und sich dabei erfrischen? Das Rezept für den Tiramisu-Milchshake kann das und ist zudem einfach in der Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 1 EL     | <a href="#">Mascarpone</a>         |
| 75 ml    | <a href="#">Schlagobers</a> (kalt) |
| 0.5 TL   | <a href="#">Vanillezucker</a>      |
| 250 ml   | Milch (kalt)                       |
| 2 Kugeln | <a href="#">Eis</a> (Vanille)      |
| 1 TL     | Vanilleextrakt                     |
| 4 Stk.   | <a href="#">Biskotten</a>          |
| 1 TL     | Espressopulver (Instant)           |

## Für die Dekoration

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 0.5 Stk.      | <a href="#">Biskotten</a>   |
| Nach Belieben | Schokostreusel              |
| Nach Belieben | <a href="#">Schokosauce</a> |

## Zubereitung

1. Für den **Tiramisu-Milchshake** den Mascarpone glatt rühren und das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen. Dann das Schlagobers unter den Mascarpone heben und hinterher in den Kühlschrank stellen.
2. Nun die Milch, das Eis, das Vanilleextrakt, die Biskotten und das Espressopulver in einen Standmixer o.ä. geben und gut verquirlen.

3. Nun an einem großen Glas, an der Innenseite, rundherum etwas Schokoladensauce herunterlaufen lassen.
4. Anschließend den Milchshake in das Glas füllen und mit der Mascarpone-Creme, das Topping dressieren. Zum Schluss noch mit Schokostreuseln und ein Stück Biskotte den Shake dekorieren. Die Portion beträgt ca. 350ml.

## **Tipp**

Den Tiramisu-Milchshake kann man auch mit Kakaopulver verzieren. Zwei bunte Strohhalme machen ebenfalls dekorativ etwas her.