



OVO-SCHOKOLADE-TIRAMISU IM GLAS

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 747 Kcal

53 F / 51 KH / 14 EW

FÜR 4 GLÄSER

von je ca. 2 dl

- 100 g dunkle Schokolade
(z.B. Ovomaltine)
- 60 g Guetzi (z.B. Ovomaltine
Petit Beurre)
- 250 g Mascarpone
- 250 g Halbfettquark
- 200 g Saurer Halbrahm
- 4 EL Zucker
- 50 g dunkle Schokolade
(z.B. Ovomaltine)

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Schokolade: Fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über ein nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Guetzi zerbröckeln, in die Gläser verteilen.

2. Creme: Mascarpone, Quark, saurer Halbrahm und Zucker in einer Schüssel kurz verrühren, auf 2 Schüsseln aufteilen. Schokolade unter eine Hälfte der Creme rühren, auf die Guetzi in die Gläser geben. Die helle Creme darüber schichten.

3. Anrichten: Schokolade mit einem Messer in Späne schneiden, Tiramisu damit verzieren.

Tipp: Mit Kakaopulver bestäuben.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi