



Tiramisu auf russische Art

schnell und köstlich

3/4 Dose Milchmädchen mit Mascarpone mit dem Mixer sahnig rühren.

Löffelbiskuits in einer Form nebeneinander legen. Mit einem TL Kaffee je ein Biskuit befeuchten, damit es nicht zu trocken wird. Dann mit ein bisschen Amaretto beträufeln. Die Hälfte der Creme darüber geben. Den Vorgang noch einmal wiederholen.

Über Nacht kühl stellen. (Nach 2 Tagen noch saftiger!) Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipp:

In russischen Geschäften gibt es die gesüßte Kondensmilch günstig zu kaufen und sie schmeckt noch besser. Sie heißt Sguschönka. In Russland isst man sie auch pur zu Crêpes oder zu Tee.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 1 Portionen:

1 Pck.	Löffelbiskuits, ca 200 g, 2 Reihen
1 Dose	Kondensmilch, gezuckert, (Milchmädchen oder Sguschönka)
500 g	Mascarpone
etwas	Amaretto, zum Beträufeln
1 Tasse	Kaffee, kalt
	Kakaopulver, zum Bestreuen

Rezept von: Minikicker