

Bacardi Feeling - sommerliches Himbeer Tiramisu

Zutaten:

(für eine Form 17x22cm)

- 16-20 Löffelbiskuits
- 2-4cl Bacardi Razz
- 25g Marc&Kay Trinkschokolade „Glücksmomente“
- 200 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 50g Puderzucker
- 3-4 Tropfen Vanillearoma
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1-2 Schalen frische Himbeeren
- 2-3 Eßl. Marc&Kay Kakaopulver „Hundert Prozent“

ZUBEREITUNG:

50 ml Milch erhitzen und 25g Marc&Kay Trinkschokolade „Glücksmomente“ darin auflösen und mit der restlichen kalten Milch aufgießen. Puderzucker, Vanillezucker und Mascarpone mit dem Handmixer verrühren. Sahne steif schlagen und Vanilletropfen dazu geben. Das ganze in die Mascarponecreme unterheben. Die kalte Trinkschokolade mit Baccardi Razz mischen. In die Form eine Lage Löffelbiskuits legen und mit dem Kakaomix beträufeln, Himbeeren auflegen und Hälfte der Creme verteilen. Das gleiche auf der zweiten Lage wiederholen. Kalt stellen und mit Marc&Kay Kakaopulver „Hundert Prozent“ bestäuben.

Bon Appetit