



## Tiramisu-Torte oder normales Tiramisu

Zutaten: 1 Biskuitboden oder 1. Päckchen Löffelbiskuit  
1 Pfund Sahnequark oder Mascarpone  
1/4 L süße Sahne  
1 Tasse Milch  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanille Creme  
3 große Löffel Zucker(Creme muss sehr süß sein)

Alles mit dem Mixer gut mixen. Falls die Creme zu dick ist noch etwas Milch oder Sahne unterrühren.

1.) einen Biskuitboden - dafür 1 Tasse sehr starken Kaffee mit 2 Löffel Zucker süßen und ein kleines Gläschen Amaretto oder Marsala unterrühren. Den Boden mit der Flüssigkeit tränken. Creme darauf verteilen. Mind. 6-8 Sunden durchziehen lassen. Dann mit Kakao bestreuen. (in kleine Stücke schneiden). Evtl. mit Schokoblättchen verzieren.

2.) Bei normalem Tiramisu erst eine Lage getränkte Löffelbiskuits in eine Form legen, dann einen Teil der Creme darauf verteilen Nochmals eine Lage getränkte Biskuits aufschichten und den 2. Teil der Creme darauf verteilen.

Etwa 6-8 Std. durchziehen lassen und dann mit Kakao bestreuen.