



Schoko-Tiramisu mit Lupinenkaffee

Süßes aus Italien

Zubereitung

1. Den Instant Lupinenkaffee mit dem Wasser verrühren. Die Zwieback Scheiben in eine Form legen und den Kaffeeextrakt darüber träufeln.
2. Den Joghurt, die Mascarpone und die Milch mit dem Zucker, Vanillepulver und Kakaopulver zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die Masse über den Zwieback geben. Für die Verzierung (optional) Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit einem Löffelstil über das Tiramisu träufeln.
4. Nun das Tiramisu im Kühlschrank ein paar Stunden durchziehen lassen.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 4 TL Lupinenkaffee, instant, Dose
- 7-10 Butter-Zwieback, leicht gesüßt
Scheiben
- 6 EL Rohrohrzucker
- 1 Msp. Bourbon-Vanille, gemahlen
- 3 EL Kakao, stark entölt
- 20 g Peru Edelbitter 75%

Weitere Zutaten

- 175 ml Wasser
- 500 g Naturjoghurt
- 500 g Mascarpone
- 100 ml Vollmilch