

## Tiramisu nach Art des Hauses

### Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 8 EL Milch, 1,5% Fett
- 40 g Mandellikör
- 2 Large Vanillinzucker
- 175 ml Wasser
- 3 Beutel NESCAFE GOLD ESPRESSO
- 200 g Löffelbiskuits
- 2 EL Kakaopulver

### Zubereitung

1. Mascarpone mit Speisequark, Milch, Hälfte des Mandellikörs und Vanillin-Zucker verrühren.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Nescafé Espresso darin auflösen und andere Hälfte des Mandellikörs zufügen. Löffelbiskuit darin tränken.
3. Löffelbiscuits abwechselnd mit der Mascarponecreme in eine geeignete Form schichten. Die erste Schicht sind Löffelbiscuits, die letzte Schicht soll Creme sein. Im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Kakaopulver garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	220 kcal
Fett	11 g
Protein	9 g

🕒 18 Minuten

⊕ 10 Portionen