

Schokotiramisu

Zutaten für 10 Personen

300g Biskotten
 500ml Kakaomilch
 500ml Milch
 1 Pck Schokopuddingpulver
 500g Mascarpone
 250ml Schlagobers
 150g Kristallzucker
 Backkakaopulver
 150g Entkernte Kirschen/Weichseln
 100g Schokoraspeln



Zubereitung

1. Puddingpulver und etwas Milch vermischen. Restliche Milch erhitzen und Puddingmilchgemisch mit Schneebesen unterrühren bis der Pudding aufgeköcht ist. Auskühlen lassen.
2. Schlagobers schlagen und zur Seite stellen. Mascarpone in großer Schüssel aufschlagen. Puddingcreme hinzugeben und Schlagobers unterheben. Zucker hinzufügen und gut verrühren bzw. vermischen. Bei Bedarf nachzuckern.
3. Biskotten in Kakaomilch tunken und in Schüssel/Backform auflegen. Mit der Puddingcreme bedecken. Kirschen/Weichseln hinzugeben. Diesen Vorgang wiederholen.
4. Mit Kakaopulver und Schokoraspeln garnieren.