

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Nachspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** Keine Angaben

.....

**Verfasst von:** Alexandra Steger

.....

**Zutaten**

.....

500 G Mascarpone

.....

250 G Qimiq natur

.....

250 G Schlagobers

.....

1 PKG Sahnesteif

.....

100 G Zucker

.....

2-3  
SCHACHTELNBiskotten

.....

1 TASSE kalter Kaffee

---

1 SCHUSS Rum oder Amaretto

---

Kakao zum Bestreuen

---

## Zubereitung

1. Schlagobers steif schlagen.
2. Qimiq in einer extra Schüssel glatt rühren.
3. Mascarpone dazugeben und gut verrühren.
4. Den Zucker langsam dazugeben.
5. Zum Schluss den geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Den kalten Kaffee mit einem Schuss Rum vermischen.
7. Biskotten in die Kaffee-Rum Mischung tauchen und in eine Form schichten.
8. Dann eine Schicht Creme daraufgeben.  

Diesen Vorgang solange wiederholen bis alles aufgebraucht ist.
9. Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden kalt stellen, am Besten über Nacht.
10. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.