Kinder Tiramisu ohne Alkohol

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Zucker
- 300 ml Milch
- 2 EL Backkakao
- 300 g Löffelbiskuits
- Vanille (gemahlen)

Für die Deko

- 2 EL Kakaopulver (gesüßt)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung

1. Schlage die Sahne steif. Verrühre den Mascarpone mit einem Schluck Milch, der Vanille und dem Zucker. Hebe dann vorsichtig die Sahne unter.
2. Verrühre die Milch mit dem süßen Kakaopulver und fülle den Kakao in einen tiefen Teller. Nimm dir eine große Auflaufform. Tauche die Löffelbiskuit in den Kakao, wende sie darin und lege sie dann nebeneinander als untere Schicht in deine Form.
3. Verstreiche eine Schicht Mascarpone-Creme darüber und bestreue sie mit ungesüßtem Kakaopulver.
4. Dann geht es von vorne los: Weiche Löffelbiskuits ein und verteile sie als nächste Schicht und gib auf diese wieder Mascarpone-Creme und schließlich Kakao. Besonders hübsch sieht es aus, wenn du die letzte Schicht mit einem Spritzbeutel drauf tupfst.
5. Decke das Tiramisu dann ab und stell es für einige Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren bestreust du es nochmal frisch mit Kakao.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.