



Zeitaufwand: 4 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **4 Std.**

Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 200 g Joghurt
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 200 ml heißes Wasser
- ca. 10 EL Backkakao
- 1 Pck. Löffelbiskuit
- 9 Super Dickmann's

Super Dickmann's Dickes Tiramisu

Tiramisu kennt jeder, aber wer einmal das Dicke Tiramisu mit Super Dickmann's probiert hat, möchte nie wieder etwas anderes essen. Übrigens ganz ohne Kaffee – aber mit Genussgarantie.



Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung

Zubereitung

Die Waffelböden der Dickmann's abtrennen und zur Seite legen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und mit Mascarpone, Joghurt und mit den Dickmann's zu einer Creme vermengen. In einem tiefen Teller 5 EL Backkakao mit heißem Wasser verrühren.

Ein Löffelbiskuit nach dem anderen kurz in den Kakao tauchen und in einer Lage auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und mit einer weiteren Lage in Kakao getauchten Löffelbiskuits belegen. Die restliche Creme gleichmäßig darauf verteilen und das Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit einer Schicht Backkakao bestäuben und mit den Dickmann's Waffeln belegen.

