Oster-Tiramisu: Das schnelle Hasen-Dessert

20 Min		20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 9 Löffelbiskuits
- 200 ml Milch
- 2 EL Kakaopulver (gesüßt)
- 150 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

für die Osterhasen-Deko:

- Backkakao
- Löffelbiskuit (wenn möglich mit Schoko-Überzug)
- Zuckeraugen
- Mokkabohnen
- Zuckerschrift

Zubereitung:

1. Verrühre die Milch mit dem süßen Kakaopulver. Tauche die Löffelbiskuit hinein und verteile sie auf 6 Dessertgläser.
2. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Hebe den Mascarpone und den Zucker unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel und verteile sie auf die Dessertgläser. Streiche die Creme mit einem Löffel glatt. Bestäube die Osterdesserts mit Backkakao.
3. Stecke in jedes Glas zwei Schoko-Löffelbiskuit als Ohren hinein. Verziere sie mit Zuckeraugen und Mokkabohnen als Nase. Zeiche mit Zuckerschrift Schnurrhaare.

Nährwerte pro Portion: 310 kcal | KH 24 g | E 4 g | F 21 g