



## Express Tiramisu

Çabuk Tiramisu



1 Kakaohaltiger Kuchenboden  
Zum Einweichen:  
1 Glas warmes Wasser  
1 EL Zucker  
1 EL Instantkaffee  
1/2 EL Kakao  
Für die Kreme:  
2 Gläser Milch  
1 Teeglas Zucker  
2 1/2 EL Mehl  
4 Streichholzschahtel grosse Weisskäse  
1 Ei  
1 Pkg Vanillezucker  
Für die Oberfläche:  
1 EL Kakao

- # Den Käse am Vorabend in ein paar Stücke zuschneiden und in reichliches Wasser einlegen. Am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen und zerdrücken.
- # In einen Topf klate Milch, Zucker, Mehl und Ei geben und anschliessend mit einem Schneebesen vermischen und den zerdrückten Käse hinzugeben.
- # Bei mittlerer Hitze kochen bis es die gewünschte Konsistenz erhält. Als letztes Vanillezucker einfüllen und anschliessend vom Herd nehmen. (Damit es eine geschmeidige Konsistenz bekommt 1-2 Minuten mit dem Mixer bearbeiten). Abkühlen lassen.
- # Warmes Wasser, Zucker, Instantkaffee und Kakao vermischen. Beide Kuchenböden mit dieser Flüssigkeit tränken.
- # Die Hälfte der Kreme über den Kuchenboden ausbreiten, den zweiten Kuchenboden auf den mit der Kreme bestrichenen Kuchenboden legen und die gesamte Oberfläche mit dem Rest der Kreme bestreichen.
- # Mit Kakao bestreuen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschliessend servieren.

Tipp: In der Originalrezeptur wird Frischkäse verwendet.