



ovomaltine

## OVO TIRAMISÙ



## ZUBEREITUNG OVO TIRAMISÙ

### ZUTATEN

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 250 g    | Mascarpone                      |
| 125 g    | Rahmquark                       |
| 5 EL     | Zucker                          |
| 1 Päckli | Vanillezucker                   |
| 1        | Bio-Zitrone, abgeriebene Schale |
| 1,8 dl   | Vollrahm, steif geschlagen      |
| 150 g    | Löffelbiskuits                  |
| 2        | Espressi (ca. ½ dl), heiss      |
| 1 EL     | Zucker                          |
| 140 g    | Ovo Rocks, grob gehackt         |

### ZUBEREITUNG

1. Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale gut verrühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. Kaffee und Zucker verrühren, Löffelbiskuits mit der Hälfte davon beträufeln.
3. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Löffelbiskuits verteilen. 20 g Ovo Rocks für die Verzierung beiseite stellen, Rest auf der Masse verteilen. Vorgang mit den restlichen Löffelbiskuits, dem restlichen Kaffee und der restlichen Quarkmasse wiederholen, zugedeckt ca. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Kurz vor dem Servieren OVO Tiramisu in Stücke schneiden, anrichten, mit den beiseite gestellten Ovo rocks bestreuen.