



Kinder Maxi-King Tiramisu – königlich lecker!

Zutaten

ca. 20-25 Löffelbiskuits (Biskotten)
250g QimiQ Classic
100g Zucker
250ml Schlagobers
6EL Rum
3 Kinder Maxi-King
geriebene Haselnüsse zum Bestreuen

Zubereitung

Nimm dir einen Becher mit 13x20cm (oder einer ähnlichen Größe) und belege den Boden mit einer Reihe Biskotten. Diese bestreichst du mit 3EL Rum.

Dann bereitest du aus dem Obers luftiges Schlagobers zu und rührst das QimiQ und den Zucker mit einem Handmixer in einer zweiten Schüssel glatt. Nun hebst du den Schlagobers in die Creme. Verstreiche einen Teil der Creme auf den Biskotten.

Lege eine weitere Reihe Biskotten auf die Creme, bestreiche diese mit dem restlichen Rum und lasse sie etwas ziehen.

Die drei Kinder Maxi-King zerkleinerst du mit dem Messer bevor du sie in die restliche Creme gibst und mit dem Handmixer gut einarbeitest. Ich habe etwas länger gerührt, sodass die Kinder Maxi-King Stücke wirklich fein zerkleinert wurden.

Verstreiche die Kinder Maxi-King Creme auf der zweiten Lage Biskotten und bedecke diese mit geriebenen Haselnüssen. Den Becher mit einem Deckel oder Frischhaltefolie verschließen und einige Stunden (am Besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Glaub mir, dieses Tiramisu wirst du lieben.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.martins-web.at/kochen-und-backen/

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)