

GIOTTOTIRAMISU

ZUTATEN

500 g Mascarpone
200 g Schlagobers
2 EL Staubzucker
2 EL Karamellsauce
2 EL Schokosauce
2 Stangen Giotto
Biskotten
Kaffee, Milch oder Kakao
Giotto zum Verzieren



ZUBEREITUNG

1. Mascarpone, Staubzucker, Karamell- und Schokosauce und Schlagobers gut mixen, bis sich der Schlagobers leicht aufschlägt. Anschließend 2 Stangen Giotto zerbröseln und in die Mascarponecreme unterrühren.
2. Die Biskotten in Kaffee, Milch oder Kakao tunken und den Boden der Auflaufform damit auslegen. Darauf wird ein Teil der Mascarponecreme verteilt. Danach nochmals eine Biskotten- und eine Cremeschicht darüber geben.
3. Zum Schluss mit Karamell- und Schokosauce garnieren und mit ganzen Giottos dekorieren. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Gutes Gelingen!