

Cremiges Eis-Kokos-Tiramisu mit Verpoorten Original

Zutaten

- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Becher Sahne
- 100 g Kokosraspeln
- 1 Becher Mascarpone
- 10 Raffaellos
- Löffelbiskuits
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Sahnefest
- 1 Becher Kokos-Joghurt

Deko:

- 6 Raffaellos
- Kakaopulver
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL, zusätzlich noch etwas Eierlikör für das Topping



Zubereitung

1. Kokosmilch und VERPOORTEN ORIGINAL miteinander vermischen und die Löffelbiskuits darin einweichen.
2. Für die Creme: Sahne unter Zugabe einer Pkg. Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, Kokosraspeln, 1 Päckchen Vanillezucker und zehn zerdrückte Raffaellos miteinander vermischen. Dann die Sahne unterheben.
3. Zuerst die eingeweichten Löffelbiskuits in eine Schale legen, darüber etwas Creme (Punkt 2) geben, dann wieder eine Schicht Biskuits, danach wieder die Creme, bis die gewünschte Füllhöhe erreicht ist. Mit der Creme abschließen.
4. Jetzt das Eis-Kokos-Tiramisu in das Tiefkühlfach geben. Nach ca. 2-3 Std. rausholen und mit den Raffaellos, dem Kakaopulver und den Kokosraspeln dekorieren und einen guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber gießen.

Den Löffel holen und genießen! ##

[Link zum Rezept: Cremiges Eis-Kokos-Tiramisu mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de