

# Tiramisu do Brasil



## Zutaten:

¼ Liter	<i>Milch</i>
¼ Liter	<i>Sahne</i>
0,2 Liter	<i>Kokosmilch</i>
200 Gramm	<i>Kondensmilch, gezuckert</i>
½ Paket	<i>Sahnepuddingpulver</i>
1	<i>Eigelb</i>
60 Gramm	<i>Kuchenreste od. Kekse</i>
2 Esslöffel	<i>Batida de Coco</i>
½ Dose	<i>Ananas,</i>
30 Gramm	<i>Kokosraspel</i>



## Zubereitung:

Tiramisu do Brasil kann man mit Löffelbiskuits oder anderen Keksen zubereiten. Noch besser verwendet man trockene Kuchenreste oder z.B. einen Biskuit-Tortenboden hat, der sich nicht richtig aus der Form gelöst hat. Er läßt sich sehr gut für dieses Tiramisu verwenden

1. Milch, Sahne, Kokosmilch und gezuckerte Kondensmilch in einen Topf geben
2. mit einem Quirl das Sahnepuddingpulver gut einrühren
3. unter Rühren auf guter Mittelhitze langsam erhitzen, bis Dampf aufsteigt
4. dann Temperatur auf niedrigste Stufe stellen und Creme ca. 30 Minuten erhitzen, bis die Creme leicht dicklich wird
5. etwas von der Creme in eine kleine Schüssel füllen und mit einem Eigelb verrühren
6. Eigelb in den Topf geben und unterrühren
7. Creme vom Herd nehmen, auf einen Untersetzer stellen und auskühlen lassen
8. Kuchenreste oder Kekse in eine Auflaufform oder flache Schale füllen

wenn man das Tiramisu do Brasil in Dessertgläsern servieren möchte, kann man auch einen Tortenboden mit einem Glas ausstechen, damit der Tortenboden die Größe vom Dessertglas hat

9. Kuchenreste mit Batida de Coco beträufeln
10. im Wechsel mit gut abgetropften Ananasstücken und Tiramisu in die Gläser schichten
11. Tiramisu do Brasil mit Kokosflocken bestreuen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen