

# Festliches Lebkuchen-Tiramisu

Tolles Rezept für das Weihnachtsdessert. Das festliche Lebkuchen-Tiramisu schmeckt natürlich auch zu anderen Anlässen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

|        |                                        |
|--------|----------------------------------------|
| 150 ml | <a href="#">Schlagobers</a>            |
| 400 g  | <a href="#">Mascarpone</a>             |
| 2 EL   | Kakaopulver                            |
| 0.5 TL | Zimtpulver                             |
| 0.5 TL | Lebkuchengewürz                        |
| 250 g  | <a href="#">Biskotten</a>              |
| 60 ml  | <a href="#">Espresso</a> (abgekühlter) |

## Zubereitung

1. Für das festliche Lebkuchen-Tiramisu zuerst das Schlagobers in ein hohes Gefäß füllen und steif schlagen. Die Mascarpone in eine große Schüssel geben, Zimtpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver zufügen und glattrühren. Das steife Schlagobers unterheben.
2. Eine rechteckige Form lückenlos mit Frischhaltefolie auslegen. Den Boden der Form mit einer

dünnen Schicht Mascarponecreme bestreichen. Darüber eine Schicht Biskotten verteilen, diese mit ein wenig Espresso beträufeln. Darüber wieder eine dünne Schicht Creme verstreichen, mit Biskotten abdecken, tränken usw. wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind.

3. Mit einer letzten Schicht Creme abschließen, diese nach Belieben mit dem Spritzbeutel auftragen. Das Tiramisu für 4 Stunden oder länger im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

## **Tipp**

Wenn keine Kinder vom festlichen Lebkuchen-Tiramisu essen, kann man den Espresso mit etwas Amaretto oder einem anderen Likör vermischen.