Kaffee-Tiramisu

Wenn's mal schnell gehen soll, ist das Kaffee-Tiramisu genau das Richtige. Dieses Rezept schmeckt nicht nur Kaffee-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden
500 g	Dessertcreme (mit Kaffee-Geschmack)
200 g	Mascarpone
120 ml	Kaffee
5 EL	Rum
	Kakaopulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für das Kaffee-Tiramisu zunächst den Biskuitboden klein würfeln und die Hälfte davon in Dessertgläser verteilen. Kaffee mit dem Rum verrühren und die Hälfte des Rum-Kaffees über die Biskuitwürfel gießen.

2. Die Dessertcreme mit Kaffee-Geschmack mit der Mascarpone glatt rühren und ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe locker-luftig aufschlagen.

3. Die Hälfte der Creme nun auf die Biskuitwürfel geben, darauf den restlichen Biskuit verteilen und mit dem noch übrigen Rum-Kaffee beträufeln. Den Rest der Creme darauf geben und alles für 30 Minuten kalt stellen.

4. Einige Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und großzügig mit dem Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Das Kaffee-Tiramisu nach Belieben mit Mokkabohnen garnieren.