Falsche Tiramisu-Kugeln

Die falschen Tiramisu-Kugeln schmecken als Dessert, aber auch zwischendurch. Ein gelungenes Rezept, besonders geeignet, wenn man Kuchenreste verwerten möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Marmorkuchen (fertiger)
30 ml	Espresso (stark gekocht)
20 ml	Amaretto Likör
Nach Belieben	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für die **falschen Tiramisu-Kugeln** den Espresso kochen und abkühlen lassen.
2. Danach den Kuchen in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Anschließend Schluckweise Amaretto und Espresso hinzufügen und alles so verkneten, bis man eine formbare Masse hat. Diese hinterher abgedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.
4. Nun 4 gleichgroße Kugeln aus der Masse formen und danach in Schokoladenstreusel wälzen. Die Kugeln bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die falschen Tiramisu-Kugeln schmecken auch mit Rum anstelle von Amaretto. Sollte die Masse zu

weich zum Formen, könnte man sie zusätzlich mit etwas Kakaopulver abbinden.