Giotto-Tiramisu

Das Giotto-Tiramisu ist die perfekte Nachspeise für alle Haselnuss-Fans. Luftige Creme, knusprige Haselnüsse und zarte Löffelbiskuits verschmelzen zu einem genialen Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

500 g	Mascarpone
400 g	Schlagobers
250 g	Haselnusscreme
2 Packungen	Sahnesteif
400 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
300 ml	Vollmilch
150 g	Haselnüsse (gehackte)
1 Packung	Giotto
3 EL	Haselnusscreme
3 EL	Karamellsauce

Zubereitung

1. Um ein köstliches **Giotto-Tiramisu** zuzubereiten, Mascarpone, Schlagobers, Sahnesteif und Haselnusscreme in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät etwa 3 bis 4 Minuten zu einer festen, cremigen Masse aufschlagen.

2. Einen rechteckigen Tortenrahmen auf eine Tortenplatte stellen oder alternativ eine Springform beziehungsweise Auflaufform verwenden. Die Biskotten kurz in Milch tauchen und den Boden der Form damit auslegen. Anschließend die Hälfte der Haselnusscreme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verstreichen. Die Hälfte der gehackten Haselnüsse darüber verteilen. Nun eine zweite Schicht in Milch getränkter Löffelbiskuits auflegen und mit der restlichen Creme bedecken.

3. Die Karamellsauce und die übrige Haselnusscreme jeweils in einen Spritzbeutel oder

Gefrierbeutel füllen. Ein kleines Loch abschneiden und abwechselnd feine Streifen auf die Oberfläche spritzen. Mit einem Holzspieß, Zahnstocher oder einer Gabel vorsichtig durch die Streifen ziehen, sodass ein dekoratives Muster entsteht.

4. Den Rand des Tiramisus mit den restlichen gehackten **Haselnüssen** verzieren und die halbierten Giotto-Kugeln gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Das Giotto-Tiramisu mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp