

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.	<u>Biskuitboden</u>
500 g	Dessertcreme (mit Kaffee-Geschmack)
200 g	<u>Mascarpone</u>
120 ml	<u>Kaffee</u>
5 EL	Rum
	Kakaopulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

- 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.