

Karamell-Butterkeks-Tiramisu

Zuckersüß kommt das Rezept vom Karamell-Butterkeks-Tiramisu daher. Dieser Nachtisch ist wirklich nur etwas für ganz süße Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
200 g	Sauerrahm
2 Packungen	Vanillezucker
20 g	Zucker
80 g	Karamellisierte Kondensmilch (aus der Dose)

Zum Tunken

250 g	Butterkekse
150 ml	starker Kaffee (oder Espresso)

Für den Guss

300 g	Karamellisierte Kondensmilch (den Rest aus der Dose)
1 Schuss	Milch
Nach Belieben	Haselnusskrokant (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für das **Karamell-Butterkeks-Tiramisu** als Erstes einen starken Kaffee oder Espresso zubereiten, in einem tiefen Teller, oder flacher Schale geben und zur Seite stellen.

2. Dann den Sauerrahm zusammen mit dem Vanillezucker, dem Zucker und der karamellisierten Kondensmilch in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
4. Nun die Butterkekse kurz in den Kaffee eintauchen und den Boden einer eckigen Form (ca. 23x15cm) damit auslegen.
5. Jetzt ca. ein Drittel der Creme auf die getränkten Kekse verteilen und glattstreichen.
6. Als Nächstes wieder getränkte Kekse auf die Creme legen.
7. Nun immer so weiter verfahren, bis die Creme aufgebraucht ist. Dann mit Keksen abschließen, diese aber nicht mehr in Kaffee tunken!
8. Für den Karamellguss, das übrige Karamell aus der Dose zusammen mit der Milch in eine Pfanne geben.
9. Anschließend so lange erhitzen und verrühren, bis man eine dickflüssige glatte Karamellsauce hat.
10. Diese nun auf die letzte Keksschicht in die Form geben und glattstreichen.
11. Die Form sollte nun mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen und vor dem Servieren noch mit etwas Haselnusskrokant dekoriert werden.

Tipp

Wer das Karamell-Butterkeks-Tiramisu nicht ganz so süß haben möchte, sollte bei der Creme eventuelle den Vanillezucker ganz weglassen, oder eben nach seinen eignen Bedürfnissen abschmecken.