Kastanien-Tiramisu

Das perfekte Rezept für ein herbstliches Dessert: Leckeres Kastanien-Tiramisu, hier besonders schön angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

300 g	Biskotten
250 g	Mascarpone
100 g	Kastaniencreme
150 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eigelb
50 g	Zucker
20 g	Kakaopulver
100 ml	Kaffee (kalten)
25 ml	Cognac
30 g	Zucker (für die Creme)

Zubereitung

1. Für das Kastanien-Tiramisu zuerst die Creme zubereiten: Die Eier trennen. Dotter mit Zucker weißschaumig aufschlagen, nacheinander Kastaniencreme und Mascarpone unterrühren. In einer weiteren Schüssel das Schlagobers steif schlagen, anschließend vorsichtig unter die Creme ziehen.

2. Den kalten Kaffee in eine flache Schale geben, mit Zucker und Cognac verrühren. Einige Biskotten ganz kurz von beiden Seiten in den Kaffee tauchen, dann den Boden der Dessertgläser damit auslegen. Darüber einen Teil der Creme verstreichen und mit etwas Kakaopulver bestreuen.

3. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Dessertgläser gefüllt sind. Mit Creme und Kakaopulver abschließen. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Wenn Kinder von dem Kastanien-Tiramisu essen, den Cognac durch Fruchtsaft ersetzen oder ganz weglassen.