

# Kokos-Rum-Tiramisu

Da das Rezept vom Kokos-Rum-Tiramisu Alkohol und rohe Eier enthält, ist das süße Dessert ausschließlich von Erwachsene zu verzehren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,7 h



## Zutaten

### Zum Bestreuen

Nach Belieben	geröstete Mandelblättchen
Nach Belieben	Kokosette

### Zum Tränken

350 g	<a href="#">Biskotten</a> (300-350g)
350 ml	Kokosmilch
6 EL	braunen Rum (oder nach Belieben)

### Für die Creme

4 Stk.	Eigelbe (sehr frische)
4 Stk.	Eiweiße (sehr frische)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Tropfen	Vanilleextrakt
500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Kokosette

## Zubereitung

1. Für das **Kokos-Rum-Tiramisu** zuerst die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett in eine beschichtete Pfanne geben und auf dem Herd gleichmäßig rösten.
2. Diese hinterher auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
3. Nun einen Topf mit etwas Wasser auf dem Herd zum Köcheln bringen.
4. Derweil die Eigelbe, den Zucker und den Vanilleextrakt in eine Metallschüssel geben.
5. Diese nun auf den Topf mit dem köchelnden Wasser stellen und die Masse mit dem Handrührgerät einige Minuten dick schaumig aufschlagen. Wichtig ist das die Schüssel dabei nicht das heiße Wasser berührt und die Eigelbmasse auch nicht zu heiß wird, sonst flockt sie aus. Anschließend die Schüssel vom Topf nehmen und zur Seite stellen.
6. Jetzt die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen.
7. Dann den Eischnee unter die Eigelbcreme heben.
8. Nun den Mascarpone mit dem Vanillezucker in einer großen Schüssel glatt rühren.
9. Anschließend die Eigelbcreme gleichmäßig unterrühren.
10. Danach die Kokosette unter die Creme heben.
11. Jetzt die Kokosmilch nach Belieben mit dem Rum glatt rühren.

12. Dann die Biskotten nur kurz in die Tränke tauchen, abtropfen lassen und in einer Form (ca. 32 x 23 cm) auslegen.
  
13. Danach ca. die Hälfte der Creme auf die Biskotten geben und glatt streichen.
  
14. Nun wieder eine Schicht getränkte Biskotten in der Form auslegen...
  
15. ...und mit der restlichen Creme abschließen. Das Tiramisu sollte nun am besten über Nacht (oder 6 Stunden) im Kühlschrank ruhen.
  
16. Vor dem Servieren das Tiramisu mit den gerösteten Mandelblättchen und nach Belieben mit Kokosette bestreuen.

## **Tipp**

Das Kokos-Rum-Tiramisu könnte man noch zusätzlich mit etwas Schokoladensirup dekorieren.