Lavendel Tiramisu

Dieses Dessert Rezept ist etwas für Feinschmecker: Das Lavendel Tiramisu besticht durch sein feines Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
500 g	Mascarpone
100 g	Schlagobers
100 g	Staubzucker
30 Stk.	Biskotten
250 ml	Espresso kalt
5 cl	Amaretto Likör
3 Stk.	Lavendelzweige
	Kakaopulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für das **Lavendel Tiramisu** den Kaffee abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Lavendelblüten von den Zweigen abstreifen und (bis auf einige wenige Blüten) unter die Mascarpone mischen. Die Eier trennen und die Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren. Mit der Mascarpone vermengen. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

2. Den kalten Kaffee mit dem Amaretto verrühren und die Biskotten darin tränken. Den Boden einer Auflaufform mit Biskotten auslegen und eine Schicht Creme darauf verteilen. Die übrigen Biskotten auf die Creme legen und den Rest der Mascarpone-Masse darauf geben und glattstreichen (oder mit Hilfe eines Dressiersacks in kleinen Hauben darauf setzen).

3. Einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren das Tiramisu großzügig mit Kakaopulver bestreuen und mit den restlichen Lavendelblüten verzieren.

Tipp

Anstelle von Amaretto das Lavendel Tiramisu mit Kaffeelikör verfeinern.