Oster-Tiramisu im Überraschungsei

Ein besonderes Ostergeschenk gelingt ganz einfach mit diesem raffinierten Rezept für das Oster-Tiramisu im Überraschungsei!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h

Zutaten

8 Stk.	Butterkekse
2 Stk.	Maracujas
3 Stk.	Eier
80 g	Zucker
250 g	Mascarpone
2 Stk.	Überraschungseier
	Zuckerstreusel (bunt)

Zubereitung

1. Für das **Oster-Tiramisu im Überraschungsei** zuerst die Kekse in eine Schüssel grob zerbröseln. Die Maracujas waschen, trocknen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen.

2. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker schaumig rühren, Mascarpone und aufgefangenen Saft unterrühren. Zum Schluss vorsichtig den Eischnee mit einem Kochlöffel unterheben.

3. Die Überraschungseier vorsichtig längs trennen. Die Keksbrösel gleichmäßig in den Hälften verteilen. Darüber die Mascarponecreme verteilen und glattstreichen. Die Tiramisu-Eier für mindestens eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Zuckerstreusel kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Tipp

Das Oster-Tiramisu im Überraschungsei kann man auch mit Schokostreuseln, geriebenen Nüssen, Kakao oder Kokosflocken bestreuen. Anstatt Maracujas können auch Mangos verwendet werden.