

Spekulatius-Kaffee-Tiramisu

Das Rezept von dem Spekulatius-Kaffee-Tiramisu ohne Ei passt wunderbar in die Vor-Weihnachtszeit. Das Dessert lässt sich gut vorbereiten und schmeckt sicher auch Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

1 Packung	Gewürzspekulatius (ca. 400g)
400 g	Mascarpone
230 ml	Schlagobers
100 g	Zucker
2 TL	San Apart
4 g	Instant Espresso (fein gemahlen)
150 ml	starker Kaffee (oder Espresso)
Nach Belieben	Backkakao (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das **Spekulatius-Kaffee-Tiramisu**, den Mascarpone, den Zucker und das instant Espresso-Pulver in eine Schüssel geben.
2. Nun alles mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe cremig mixen.
3. Danach das Schlagobers mit dem San-apart steif schlagen und nach und nach unter die Mascarpone-Creme heben.

4. Jetzt ca. 150 ml starken Kaffee oder Espresso kochen und etwas abkühlen lassen.
5. Dann die Spekulatius-Kekse kurz in den Kaffee tauchen und in einer Form (ca. 23 x 15 cm) auslegen.
6. Nun etwas von der Creme auf die Kekse geben und gleichmäßig verstreichen. Dann wieder getränkte Kekse auslegen, wieder mit Creme bestreichen und immer so weiter verfahren, bis die Form voll ist (ca. 3-4 Schichten). Dabei bitte mit Creme abschließen.
7. Die Form sollte nun mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser über Nacht.
8. Vor dem Servieren nach Belieben Kakao mit Zimt mischen.
9. Und letztendlich auf das Tiramisu sieben. Die Masse ergibt ca. 6 Portionen.

Tipp

Das Spekulatius-Kaffee-Tiramisu vor dem Servieren zusätzlich mit einem Spekulatius-Keks dekorieren. Das sieht hübsch aus und verleiht dem Tiramisu einen extra Crunch. Zudem kann man der Kaffee-Tränke einen extra Schuss Rum oder Amaretto beifügen.