

Tiramisu Bites

Mit dem Rezept für Tiramisu Bites lassen sich hübsche kleine Häppchen zaubern. Nicht nur auf Kaffeekränzchen kommen diese Leckereien gut an. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 EL	Wasser
0.5 TL	Zucker
0.5 TL	Espressopulver
50 g	Friskäse
100 g	Schlagobers
Nach Belieben	Kekse
Nach Belieben	Himbeeren
Nach Belieben	Schokosplitter

Zubereitung

1. Für die Tiramisu Bites als erstes Wasser, Zucker und Espressopulver in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker und das Espressopulver aufgelöst haben. Anschließend den Friskäse in die Mischung einrühren und mischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Nun den Schlagobers einrühren.
2. Die Mischung jetzt in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Cookies drücken. Wenn gewünscht, die Bites noch mit frischen Himbeeren oder Schokoladenspänen verzieren. Anschließend die Cookies für etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Tiramisu Bites lassen sich natürlich auch mit frischem Schlagobers zubereiten. Anstatt frischen Himbeeren können auch andere frische Früchte verwendet werden. Auch in der Verwendung der

Cookies ist das Rezept flexibel und die persönlichen Lieblingskekse können zum Einsatz kommen.