Tiramisu-Kugeln

Die Tiramisu-Kugeln sind ein himmlisches Dessert, schnell gemacht, herrlich cremig und unwiderstehlich lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

50 ml	Espresso
150 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
125 g	Mascarpone
2 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Amaretto
3 EL	Backkakao

Zubereitung

1. Für die himmlischen **Tiramisu-Kugeln** den Espresso zubereiten und vollständig abkühlen lassen. Die Biskotten entweder im Mixer fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken. Die Brösel in eine Schüssel geben und mit dem Espresso beträufeln. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

2. **Mascarpone**, Staubzucker, Vanillezucker und Amaretto glatt verrühren. Die eingeweichten Espresso-Bröseln unter die Creme heben, bis eine formbare Masse entsteht. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zwischen den Handflächen zu gleichmäßigen Kugeln rollen. Die Kugeln anschließend im Kakaopulver wälzen und auf kleine Pralinenförmchen setzen. Die Tiramisu-Kugeln für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp

Für alkoholfreie Tiramisu-Kugeln einfach den Amaretto durch Mandelsirup oder Orangensaft ersetzen. Wer mag, kann die Kugeln zur Hälfte in geschmolzene Zartbitterschokolade tauchen!