Tiramisu-Pralinen

Das Rezept von den Tiramisu-Pralinen ist schnell gemacht und bietet sich hervorragend als kleines Naschwerk zu einer Tasse Kaffee oder Cappuccino an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

200 g	Biskotten (eventuell etwas mehr)
25 g	Mandeln (gehackt)
10 g	Staubzucker
25 ml	Espresso (oder starken Kaffee)
50 ml	Amaretto
20 g	Butter (weiche)
125 g	Frischkäse
Nach Belieben	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für die **Tiramisu-Pralinen** die Biskotten fein zerbröseln und in eine Schüssel geben.

2. Dann die gehackten Mandeln, den Staubzucker, den Espresso, den Amaretto, die weiche Butter und den Frischkäse hinzufügen und alles am besten mit den zwei Knethaken des Mixers gut verrühren.

3. Nun ca. 15 g schwere Kugeln aus der Masse formen. Anmerkung: Sollte die Masse zu klebrig sein, ruhig noch ein paar zerbröselte Biskotten hinzufügen. Diese hinterher auf einen Teller ablegen und für ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Jetzt einen Teller mit gesiebtem Kakao vorbereiten. Dann die Pralinen in dem Kakao wälzen, leicht abklopfen lassen und am besten in einer luftdichten Dose aufbewahren. Die Masse ergibt ca. 30 Tiramisu-Pralinen.

Tipp

Wer keine Stückchen in den Tiramisu-Pralinen haben möchte, kann auch zu gemahlenen Mandeln greifen. Zudem bietet es sich an, die Pralinen in kleinen Papierförmchen zu servieren. Das schaut hübsch aus und man macht sich die Finger nicht so schmutzig.