SEPKULATIUS-TISAMISU

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Rahm steifschlagen und beiseitestellen. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät schaumig rühren.

Mascapone der Eiermasse beigeben und verrühren. Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung geben. ¼ des Baileys leicht erwärmen, ausgepresste Gelatine darin auflösen und der Mascarponemasse beigeben.

Kaffee oder Espresso mit dem Baileys vermischen. Tauche die Spekulatius-Kekse kurz in die Kaffee-Baileys-Mischung und lege sie in eine Auflaufform. Eine Schicht der Mascarpone-Creme auf die Spekulatius-Kekse geben. Diese Schritte mit dem Tränken der Kekse und dem belegen der Creme so oft wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Tiramisu für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das Spekulatius-Tiramisu mit Spekulatiusbrösel bestreuen.

EINKAUFSLISTE:

450 G MASCARPONE
200 ML RAHM
2 EIER
100 G ZUCKER
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
1 TASSE STARKEN KAFFEE ODER ESPRESSO
4 EL BAILEYS
2 BLATT GELATINE
250 G SPEKULATIUS-KEKSE
SPEKULATIUSBRÖSEL ZUM BESTREUEN

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
TÜTENHÜTER.CH
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo