

Spekulatius-Tiramisu

Für 6 - 8 Portionen

Zutaten:

- 250 g Spekulatiuskekse
- 500 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 EL Amaretto oder Rum (optional)
- 200 ml kalter Kaffee oder Espresso
- 1-2 EL Kakaopulver zum Bestäuben
- Optional: gehackte Mandeln oder Spekulatiuskrümel zum Garnieren

Zubereitung:

Creme zubereiten:

- Schlagsahne in einer Schüssel steifschlagen und beistellen
- In einer separaten Schüssel Mascarpone, Puderzucker und Zimt glatt rühren
- Die geschlagene Sahne unter die Mascarpone-Creme heben und zu einer Menge verrühren
- Kaffee oder Espresso in eine Schale geben und nach Belieben mit Amaretto oder Rum aromatisieren
- Spekulatiuskekse kurz in den Kaffee tauchen
Achtung: Die Kekse dürfen nicht zu weich werden

Tiramisu schichten:

- Eine Schicht der in Kaffee getränkten Kekse auf den Boden der Backform geben und darüber eine Schicht Mascarpone verteilen
- Abwechselnd die Spekulatiuskekse mit der Creme aufschichten, bis die oberste Schicht Mascarpone ist

Kühlen:

- Das Tiramisu für mind. 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kaltstellen und durchziehen lassen

Zum Servieren die oberste Mascarpone-Schicht mit Kakaopulver bestäuben und nach belieben mit gehackten Mandeln oder Spekulatiuskrümeln verzieren

