



Spekulatius-Tiramisu

Du brauchst:

- ✓ 2 Eigelb
- ✓ 35g Staubzucker
- ✓ 1 TL Vanillezucker
- ✓ 250g Mascarpone
- ✓ 1 Eiklar
- ✓ 20g Kristallzucker
- ✓ 100g Spekulatius Kekse
- ✓ 20ml Rum
- ✓ 120 ml Kaffee
- ✓ 110g Preiselbeermarmelade

Zeitaufwand:

35 Minuten ohne Kühlzeit

Kosten:

4,00€

Zubereitung:

Schlage das Eigelb zusammen mit dem Staubzucker und Vanillezucker cremig. Jetzt rührst du den Mascarpone vorsichtig unter. Schlage das Eiklar zusammen mit dem Kristallzucker zu Schnee und rühre diesen vorsichtig unter die Mascarpone-Masse. Mische den Kaffee mit einem Schuss Rum und tränke die Kekse darin. Nun schichtest du abwechselnd die getränkten Kekse mit der Mascarpone-Masse in Gläser oder eine Auflaufform. Wenn du willst, kannst du nach der ersten Creme-Schicht etwas Preiselbeermarmelade darauf verteilen. Anschließend muss das Tiramisu für 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Danach kannst du es beliebig servieren und Genießen.

