

Tiramisu

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

ca. 20 Min.



Kaffeecreme:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

150 ml Milch

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

40 ml Rum

1/4 l kalter, starker Kaffee

Zum Auslegen:

200 g Biskotten

Zum Bestreuen:

2 EL Backkakao

1 Kaffeecreme:

Für die Creme Mascarpone mit Milch, Zucker, Vanille-Zucker und der Hälfte Rum glatt rühren.

2 Zum Auslegen:

Die Hälfte der Biskotten in eine flache Auflaufform (18 x 30 cm) legen.

3

Übrigen Kaffee mit Rum verrühren. Mit der Hälfte der Kaffee-Rum-Mischung beträufeln und mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. So lange fortfahren, bis Biskotten und Creme aufgebraucht sind und mit Creme abschließen.

Das Tiramisu einige Stunden kalt stellen.

4 Zum Bestreuen:

Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestreuen.

Alle Tiramisu Rezepte

Tipps vom Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rum kann auch Dr. Oetker Aroma Rum verwendet werden. Dr. Oetker Aroma Rum enthält keinen Alkohol.
- Bereiten Sie das Tiramisu mit Amaretto statt Rum zu.