

MERRY CHRISTMAS BABY



Ich hätte viiiieeel
lieber Tiramisu...
Haaaach...Emma,
weisst du noch?

Apfelstrudel,
Rote Grütze...



Jenny!
Es ist Weihnachten!
Die denken, wir
sind bescheuert!



Wenn du mich
sooo anschaust...
Aber ich kann für
nichts garantieren!

Tadaa !



WEIHNACHTSTIRAMISU

Zutaten für 6 Personen:

500 g Mascarpone
250 ml Kaffee
250 g Löffelbiskuits
3 Eigelb
75 g Zucker
40 ml Amaretto
25 Gewürzspekulatius
1 TL Lebkuchengewürz
1 gestr. TL Zimt
Kakaopulver

Zubereitung

Für die Creme das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel geben.

Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren. danach Mascarpone unterrühren. Ca. 10-15 Spekulatius zerkleinern und unter die Creme mischen.

Den Rest des Amarettos mit dem Kaffee vermischen.

Die Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen, so dass der Boden bedeckt ist, und anschliessend mit der Amaretto-Kaffee-Mischung beträufeln (nicht durchweichen!). Auf die Löffelbiskuits eine Schicht Spekulatius legen. Auf die Löffelbiskuit/Spekulatius-Schicht nun eine Schicht der Creme geben. Dies wird im Wechsel wiederholt. Den Abschluss bildet eine Schicht Creme.

Das Tiramisu im Kühlschrank mind. 2 Std ziehen lassen.

Zum Servieren dick mit Kakao bestäuben.

Alternative: Statt Löffelbiskuits Lebkuchen verwenden und dafür bei der Creme das Lebkuchengewürz weglassen.



Emmal!
Du bist toll !