



Oh du cremige: Speklatius-Tiramisu

Description

Naaaa, wie laufen die Planungen für's Weihnachtsmenü? Beim Dessert kann ich helfen ☺
Mein Vorschlag: Speklatius-Tiramisu.

Das Rezept haben wir in der Vorweihnachtszeit im Freundeskreis ausprobiert. Alle haben es geliebt! Statt der Tiramisu-typischen Limfbiskuits kommen weihnachtliche Gewürzspekulatius ins Glas. Gefunden haben wir das Rezept für den leckeren Nachtisch bei [Valentinas Kochbuch](#).



Weihnachtliches Tiramisu



[Rezept drucken](#)

Spekulatius-Tiramisu

...weihnachtliches Dessert

Hier geht's um: Dessert, Nachspeise, Nachtisch

Hauptrolle: Mascarpone, Spekulatius, Tiramisu

Portionen: 4 Dessert-Gläser

Autor: Schokohimmel
cremig-es Spekulatius-Tiramisu

schokohimmel.com

Zutaten

- 2 frische Eier
- 60 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Haselnuss-Likör (im Original: Amaretto)
- 1 Prise Salz
- 100 ml Kaffee oder Espresso
- 150 g Gewürzspekulatius
- ein paar Spekulatius-Bräuseln und Back-Kakao zum Dekorieren

So wird's gemacht

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer hellcremig aufschlagen. Mascarpone nach und nach unterrühren. 1 EL Likör hinzufügen.
2. Die Eiweisse mit 1 Prise Salz in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer steif schlagen. Die übrigen 30 g Zucker dabei einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Mascarpone Masse heben.
3. Den Kaffee/Espresso mit dem restlichen Likör (2 EL) verrühren. Die Hälfte der Kekse (75 g) in der Espressomischung wenden und auf 3-4 Dessert-Gläser verteilen.
[-> Wenn ihr Gläser nehmt, solltet ihr die Kekse am besten vorher etwas zerbröseln. Wenn ihr euch für eine Auflaufform entscheidet, lasst die Kekse ganz).
Die Hälfte der Creme darüber verteilen.
4. Die restlichen Kekse ebenfalls in der Espressomischung wenden, auf der ersten Cremeschicht verteilen und mit der restlichen Mascarpone Masse bedecken. Evtl. noch mal Spekulatius-Brösel darüber geben. Etwas Kakaopulver in ein kleines Küchensieb geben und das Tiramisu damit bestreuen.

Das Spekulatius-Tiramisu ist ein wunderbar cremiges, weihnachtliches Dessert – perfekt für die anstehenden Feiertage! Es ist schnell gemacht und superlecker (vorausgesetzt, ihr mögt Spekulatius – aber hey, wer tut das nicht? ö~),).

Kommt gut und gesund durch die Adventszeit! Und probiert zum Nachtisch auch mal das [Sahneeis mit gebrannten Mandeln](#). Oder den [kalten Hund mit Spekulatius](#).

Category

1. Dessert
2. Weihnachten

Tags

1. Dessert
2. Espresso
3. Haselnusslikör
4. Kaffee
5. Kakao
6. Mascarpone
7. Nachtisch
8. Tiramisu
9. Weihnachten

Date Created

5. Dezember 2021

Author

schokohimmel