

Spekulatius-Tiramisu

Ah, Spekulatius! Die kleinen, würzigen Weihnachtskekse wecken bei vielen köstliche Erinnerungen an die festliche Jahreszeit. Und aus dem klassischen Gebäck lässt sich in wenigen Schritten ein ganz besonderes Dessert zaubern: Spekulatius-Tiramisu.

Serves: 4-8 je nach Portionsgröße

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 2 Espressi (ca. 100 ml)
- 40 ml Amaretto
- 3 Eier (M)
- 500 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 110 g Puderzucker
- 16 Gewürzspekulatius-Kekse
- 1 Tonkabohne (alternativ: Mark einer Vanilleschote)
- 1 Prise Salz
- (Back-)Kakao zum bestäuben

Zubereitung

Schritt 1

Espressi zubereiten, etwas abkühlen lassen und mit Amaretto vermischen.

Schritt 2

Eier trennen. Eigelb mit 80 g Puderzucker einige Minuten weiß-schaumig schlagen. Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen, 30 g Puderzucker zugeben und kurz weiterschlagen. Sahne steifschlagen.

Schritt 3

Mascarpone zum Eigelb geben und kurz glattrühren. Eine halbe Tonkabohne (oder mehr nach Geschmack) frisch in die Mischung reiben. Dann den Eischnee und die Sahne hinzufügen und vorsichtig zu einer Masse verrühren. Achtung: Die Creme mit der Mascarpone nicht zu lange / zu stark schlagen, damit sie nicht flüssig wird.

Schritt 4

2 Spekulatiuskekse in jedes große Glas, oder 1 Spekulatius in jedes kleine Glas bröseln. 1 Esslöffel vom Amaretto-Espresso Mix in jedes große Glas geben (2 Teelöffel in jedes kleine) und den zerbröselten Spekulatius damit einweichen. Danach über den eingeweichten Spekulatius-Keksen das Glas halbhoch mit der Mascarpone-Creme füllen. 2 Spekulatiuskekse wenige Sekunden in den Espresso-Amaretto-Mix tauchen und dann in jedem großen Glas auf die Mascarpone-Creme geben. (1 Spekulatius für jedes kleine Glas). Zum Schluss die Gläser bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Mascarpone-Creme füllen, verschließen und für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 5

Kurz vorm Servieren die Mascarpone Creme mit Kakao durch ein Sieb bestreuen, vielleicht sogar noch mit Hilfe einer Schablone verzieren und zum Schluss einen halben Spekulatius in die Creme stecken.

Tipp

Ein winterliches Apfel- oder anderes Fruchtkompott ist eine tolle Variation dieses Tiramisus. Einfach jeweils eine dünne Schicht zwischen jede Spekulatius- und Mascarpone-Creme-Lage geben.

In der Weihnachtsbäckerei...

gibt's mit diesen Produkten so manche Leckerei



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



COOLINATO Vanille
Kipferl Set Platin Silikon
3tlg., bis 230°C inkl. 4
Rezepte

€ 19,99



HAPPY SPRINKLES Cake
Drip 3 Weihnachtsfarben
zum Dekorieren Inhalt
390g

€ 24,99

€ 64,08 /1 kg



COOLINATO Zi
Set Platin Silikon
230°C inkl. 4 Re:

€ 14,99

