

Gewürzkaffee-Tiramisu mit Rumtopf-Früchten

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

| | | |
|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 100 g Mascarpone (gekühlt) | 100 ml Schlagsahne | 100 ml Kaffee |
| 1 EL Amaretto | 50 g Löffelbiskuits | 25 g Amarettini |
| 1 gehäuft. EL Zucker | $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker | $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz |
| 1 Prise Salz | | |

Für die Garnitur:

| | | |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| 2 EL Rumtopf-Früchte | 1 Stängel Minze | 1 EL Kakaopulver |
| 1 Prise Lebkuchengewürz | | |

Für das Tiramisu Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz glatt rühren. Sahne cremig aufschlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Schneebesen unter die Mascarponecreme rühren, den Rest mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Kaffee mit Amaretto und Lebkuchengewürz verrühren. Löffelbiskuits nacheinander darin eintauchen und zwei Dessertgläser oder eine kleine Auflaufform damit dicht auslegen. Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Amarettini grob zerstoßen, mit dem übrigen Gewürzkaffee mischen und auf der Creme verteilen. Restliche Mascarponecreme darauf glatt verstreichen. Tiramisu zugedeckt eine bis zwei Stunden kühl stellen.

Zum Servieren Kakaopulver mit Lebkuchengewürz mischen und gleichmäßig fein über das Tiramisu sieben. Mit Rumtopffrüchten und Minzeblättchen garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2015