

Spekulatius-Tiramisu

Dieses cremige Tiramisu mit weihnachtlichen Gewürzen ist schnell gemacht und lässt sich gut vorbereiten.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

_____ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Gewürzspekulatius
2 EL Kakaotränkepulver
100 ml Milch
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
4 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus RÖ.)
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Kakaotränkepulver

Wie bereite ich ein leckeres weihnachtliches Tiramisu zu?:

1 Spekulatius vorbereiten:

Eine flache rechteckige Schale (22 x 16 cm) mit der Hälfte Spekulatius auslegen. Die Spekulatius mit 1 EL Kakaotränkepulver bestreuen und mit 50 ml Milch beträufeln.

2 Tiramisucreme zubereiten:

200 ml kalte Milch, Sahne und Rum-Aroma in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

3 Die Hälfte der Creme über die Spekulatiussschicht streichen. Darauf die übrigen Spekulatius verteilen, mit 1 EL Kakaotränkepulver bestreuen und mit 50 ml Milch beträufeln. Zum Schluss den Rest der Creme über die Spekulatiussschicht verteilen und glatt streichen. Das Tiramisu mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



4 Tiramisu verzieren:

Vor dem Servieren einen Sternausstecher über das Spekulatius-Tiramisu halten und mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Tiramisu gut am Vortag zubereiten.

