

Rezept

Kirsch-Tiramisu

Ein Rezept von Kirsch-Tiramisu, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 50 g Amarettini (ital. Mandelkekse) | 400 g Frischkäse |
| 300 g Schmand | 2 Pck. Vanillezucker |
| 40 g Zucker | 500 g Kirschgrütze ohne Gelatine (aus dem Kühlregal) |
| ca. 80 ml abgekühlter Espresso | 2 EL Kakaopulver |
| Gefrierbeutel | Nudelholz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz oder den Händen fein zerbröseln. Frischkäse, Schmand, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren.

2. Nun die Tiramisu-Komponenten in folgender Reihenfolge in vier Gläser füllen: Grütze, Frischkäsecreme, Amarettini und 1 EL Espresso übereinanderschichten, das gleiche noch einmal wiederholen und mit Creme abschließen. Tiramisu zugedeckt kühl stellen und mindestens 2 Std., besser über Nacht, durchziehen lassen.

3. Vor dem Servieren das Kirsch-Tiramisu mit Kakao bestäuben.