

Rezept

# Kokos-Tiramisu

Ein Rezept von Kokos-Tiramisu, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Biskuit:

2 Eier (M)	Salz
1/2 TL gemahlene Vanille	20 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver	10 g Kokosraspel
20 g Kokosmehl	

### Für die Creme:

50 g kalter Espresso	1 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Mascarpone	50 g griechischer Joghurt
1/2 TL gemahlene Vanille	20 g Kokosmus
1 TL Kakaopulver (schwach entölt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 48 g F, 15 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät zu sehr steifem Eischnee schlagen. Gemahlene Vanille, gemahlene Mandeln, Backpulver, Kokosraspel und Kokosmehl in einer Schüssel mischen, dann mit den Eigelben verrühren. Den Eischnee dazugeben und mit dem Teigschaber unterheben.
2. Den Teig auf das Backblech geben und zu einem Quadrat mit 18 cm Kantenlänge verstreichen. In den Ofen (Mitte) schieben und 20 Min. backen. Herausnehmen, die Teigplatte mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann den Biskuitteig vierteln.
3. Inzwischen den Espresso mit dem Bittermandelaroma mischen. Mascarpone, Joghurt, gemahlene Vanille und Kokosmus zusammen glatt rühren.
4. Auf zwei Teller je ein Biskuitteigstück legen. Die Biskuitböden mit der Hälfte des Espresso beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuitböden verteilen. Die zweiten Biskuitböden darauflegen und mit dem restlichen Espresso beträufeln. Die restliche Mascarponecreme darauf verteilen, glatt streichen und mit dem Kakaopulver bestäuben. Abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren oder sofort servieren.