Rezept

Schnelles Tiramisu mit Cantuccini

Ein Rezept von Schnelles Tiramisu mit Cantuccini, am 07.10.2026

Zutaten

150 g	Cantuccini
1	Bio-Zitrone
40 g	Zucker
1 EL	Kakaopulver
250 ml	starker lauwarmer Espresso
100 g	Sahne
250 g	Mascarpone
¼ TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Cantuccini nebeneinander in eine flache große Form legen und mit dem Espresso begießen. Ziehen lassen, bis die Mascarponecreme fertig ist.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen.

3. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.

4. Die Mascarpone mit der Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und der Hälfte der Sahne gründlich verrühren, die übrige Sahne mit dem Schneebesen unterheben.

5. Die Cantuccini in der Form lassen oder auf Dessertschälchen verteilen. Die Mascarponecreme darauf verteilen. Das Kakaopulver mit dem Zimt mischen und darüberstäuben.