

Spekulatiustiramisu

ZUTATEN (für 8-10 Personen):

| | |
|---------------|---------------|
| 100 g | Zucker |
| 4 | Eigelb |
| 300 g | Mascarpone |
| 1 große Tasse | Kaffee |
| 500 g | Spekulatius |
| | dunkler Kakao |

ZUBEREITUNG

Kaffee kochen und zwei Esslöffel Zucker einrühren sowie den Sirup. Eigelb und den restlichen Zucker zu einer weißen dicken Creme rühren. Mascarpone zur Creme geben und verrühren.

In einer Form jetzt abwechselnd schichten. Erst die Kekse. Diese mit Kaffee betränken (nicht zu viel Flüssigkeit verwenden). Dann die Creme. Dann immer weiter Kekse, Kaffee und Creme bis die Zutaten alle sind.

Das Tiramisu muss jetzt über Nacht in den Kühlschrank. Vor dem Servieren den Kakao drüberstreuen.

