



TIRAMISU KUGELN / EINFACHES 15 MINUTEN REZEPT



Das leckere italienische Dessert einmal ganz anders als Fingerfood – kleine Tiramisu-Kugeln.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

ZUBEREITUNG MIT FERTIGEM KUCHENTEIG ODER LÖFFELBISKUIT

Kuchenteig oder Löffelbiskuit zerbröseln. Bei den Löffelbiskuits geht das am einfachsten, wenn sie in einen Gefrierbeutel gefüllt und dann mit einem Ausrollstab zerkleinert werden. Mascarpone, Espresso, nach Belieben Amaretto, Vanilleextrakt und gehackte Mandeln zufügen und verrühren. Nun sollte eine klebrige Masse entstehen, die beim Zusammendrücken gut zusammen hält. Falls die Masse zu feucht und weich ist, gerne noch Löffelbiskuits oder Kuchenteig zufügen, ist sie zu trocken, gerne noch Flüssigkeit oder Mascarpone zufügen.

Den Teig abdecken und dann im Kühlschrank für 10 Min. ziehen lassen.

Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen und dann in Kakaopulver tauchen. Am besten kann man sie in kleinen Papier-Muffinförmchen servieren. Vor dem Verzehr sollten sie nochmal im Kühlschrank 1 Stunde durchgekühlt werden.



Falls ihr mal Kuchenteige übrig habt, egal ob hell oder dunkel, könnt ihr damit jederzeit die Tiramisu Kugeln herstellen. Ich habe den lockeren Kuchenteig für Motivtorten verwendet.

CREME:

- 250 g** Mascarpone
- 1** Espresso oder Orangensaft (abgekühlt)
- nach Belieben Amaretto
- etwas Vanilleextrakt
- 400 g** Löffelbiskuit oder Kuchenteig
- 100 g** Mandeln (gehackt)

AUSSERDEM:

- 200 g** Kakao

ZUBEREITUNG DES TEIGES FÜR DIE TIRAMISU KUGELN

Einen Tortenring auf 28 cm einstellen und mit Backpapier auskleiden. Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren (All in Teig) und dann in den Tortenring füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen und dann kann er verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ICH HABE FOLGENDEN KUCHENTEIG VERWENDET:

- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 200 ml** Öl
- 200 ml** Mineralwasser
- 300 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 1** Backpulver