

KUCHENGLÜCK

Tiramisu im Glas



ZUTATEN (für 8 kl. Dessertgläser)

Für den Teig:

2 Stk. Eier Gr. M
60 g Zucker
½ Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

60 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

Für die Creme:

250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
3 EL Amaretto
75 g Puderzucker
Zimt

Sonstiges:

1 Tasse starken Kaffee
4-6 EL Amaretto
Kakao zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1. Den Kaffee aufbrühen und auskühlen lassen, anschließend mit dem Amaretto mischen.
2. Für die Creme Mascarpone mit Amaretto, Puderzucker und Zimt verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben, anschließend kühlen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 8 Muffin-Förmchen einfetten.
4. Die Eier trennen.
5. Die Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen, dabei langsam den Zucker hinzufügen und solange weiter schlagen bis er sich gelöst hat.
6. Jetzt das Eigelb langsam unterrühren.
7. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** vorsichtig unter die Masse heben.
8. Den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen verteilen und ca. 15 min. im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
9. Die Biskuit-Muffins vollständig auskühlen lassen, anschließend halbieren.
10. Eine Hälfte in das Dessertglas geben, anschließend mit 1-2 EL Kaffee beträufeln.
11. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine Schicht auf dem Biskuit verteilen, danach die zweite Hälfte des Muffins in das Glas geben. Diese ebenfalls mit Kaffee beträufeln und mit einer Schicht Creme abschließen.
12. Zum Schluss mit etwas Kakao bestäuben.
13. Diesen Vorgang für 8 Dessertgläser wiederholen.

