Tiramisu im Glas





Für den Teig:

Eier Gr. M 2 Stk. 60 g Zucker Vanillezucker 1/2 Pck.

1 Prise Salz

KOMEKO KUCHENGLÜCK 60 q

Für die Creme:

250 g Mascarpone Schlagsahne 200 g 3 EL Amaretto 75 g Puderzucker 7imt

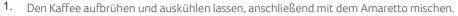
Sonstiges:

Tasse starken Kaffee

4-6 EL Amaretto

Kakao zum Bestäuben





- Für die Creme Mascarpone mit Amaretto, Puderzucker und Zimt verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben, anschließend kühlen.
- 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.
- KOMEKO KUCHENGLÜCK vorsichtig unter die Masse heben.
- Den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen verteilen und ca. 15 min. im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
- 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.









