



Tiramisu mit Maronen

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Kaffee	4 EL
Wasser	400 ml
Zucker	7 EL
Maronen - Kastanien, geschält	150 g
Mascarpone	500 g
Löffelbiskuits	200 g
Kakaopulver	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Aus dem Kaffeepulver ca. 400 ml starken Espresso kochen. Anschließend 1 EL Zucker darin lösen und zum Abkühlen beiseitestellen. Maronen fein hacken.
2. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Maronen mit 3 EL Mascarpone und 6 EL Zucker fein pürieren. Maronenpüree mit übrigem Mascarpone und gehackten Maronen vermengen und abschmecken.
3. In einer Auflaufform die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinanderlegen und mit der Hälfte vom Espresso tränken. Die Hälfte der Maronen-Mascarponecreme darauf verteilen. Löffelbiskuit erneut mit Creme schichten.
4. Tiramisu mit Maronen bis zum Servieren mind. 1 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Kakao in ein feines Sieb geben und Tiramisu damit bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	272 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	17 g