REZEPT

SPEKULATIUS TIRAMISU

BIO SPEKULATIUSGEWÜRZ N° 723

RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de

ZUTATEN

6-8 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 120 MIN.

300 g Spekulatius-Kekse
200 ml Espresso
50 g Zucker
2 TL Bio Vanillezucker N°653
5 Eier
500 g Mascarpone
1,5 EL Kakaopulver
1 TL Spekulatius Gewürz N°723

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius Kekse in Espresso tunken und eine Lage auf dem Boden einer Glas- oder Keramikform (20x30 cm) verteilen.

2. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

3. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Mascarpone dazugeben und unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unter die Maße heben.

4. Eine Schicht Creme auf die Spekulatius Kekse streichen. Mit den restlichen Keksen und der restlichen Creme genauso verfahren, die letzte Schicht sollte Mascarpone-Creme sein.

5. Kakaopulver und Spekulatius-Gewürz mischen und das Tiramisu damit bestäuben. Vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es gut durchziehen kann.

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de