



Milkau

Alles Gute aus der Heimat

# Tante Milkau's Weihnachts-Tiramisu



## Zutaten:

- 80ml Tante Milkau's Espresso
- 1/2 TL Zimt
- 250g Mascarpone
- 150g Sahne
- 2 EL Zucker
- 150g Schokolade, weiß
- 4 EL Haselnusscreme
- 8 Löffelbiskuits

## Für das Topping:

- 60g Haselnuss, blanchiert
- 40g Zartbitterschokolade

## 1. Schritt

Espresso frisch aufbrühen, in einem tiefen Teller mit Zimt verrühren und abkühlen lassen.

## 2. Schritt

Mascarpone, Sahne und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die eine Hälfte der Mascarpone Masse mit der flüssigen Schokolade, die andere mit der Haselnusscreme verrühren.

## 3. Schritt

Löffelbiskuits in den Espresso tunken und in ein Dessertglas zerkleinern. Erst mit der Schoko-Mascarpone-Creme und dann mit Haselnuss-Mascarpone-Creme bedecken. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 4. Schritt

Für das Topping Haselnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und die Schokolade in hauchdünne Scheiben hobeln.

Noch mehr  
Rezepte



» *Guten Appetit!* «