

Gugelhupf Tiramisu (Sahne)

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Sahnetorten

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|---------------------------|
| 250 | Gramm | Mascarpone Mascarino |
| 2 | Essl. | Puderzucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1/8 | Ltr. | Schlagsahne |
| 2 | Essl. | Kaffee, löslicher |
| 2 | Essl. | Puderzucker |
| 40 | ml | Grappa |
| 3 | Stücke | Kuchen (Guglhupf) |
| | | Schlagsahne zum Garnieren |
| | | Früchte zum Garnieren |
| | | Kakaopulver zum Garnieren |

Anleitung:

Mascarpone mit Staub- und Vanillezucker glatt rühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. 1/8 Liter Wasser mit Löskafee, Zucker und Grappa gut verrühren. Den Gugelhupf klein würfelig schneiden, in der Kaffee-Grappa Mischung tränken und abwechselnd mit der Creme in Dessertschalen füllen. Mit Folie zudecken. Das Dessert mind. 4-5 Stunden kalt stellen, aber besser über Nacht. Die Folie entfernen, Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit steifgeschlagenem Schlagobers und frischen Früchten garnieren. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten