

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