

Tiramisu - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

2	Teel.	Kaffeepulver (Espresso-Pulver, Instant)
125	Gramm	Löffelbiskuits
200	Gramm	Mascarpone
15	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Amaretto
30	Gramm	Kakaopulver

Anleitung:

Espresso-Pulver mit 8 EL (80ml) heißem Wasser verrühren. Abkühlen. Biskuits im Mixer fein mahlen oder in 1 Gefrierbeutel geben, verschließen und mit 1 Teigrolle fein zerbröseln. Mit dem Espresso beträufeln, ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Biskuitbrösel unterrühren.

Daraus ca. 35 Kugeln (ca. 3cm Durchmesser) formen. Kugeln in Kakaopulver wälzen. Kühl lagern.

Sehr lecker, kann man das ganze Jahr gut essen, auch als kleines Geschenk / Mitbringsel gut geeignet!