


Tiramisu mit Spekulatius

etwa 4 - 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Masse:

200 g Spekulatius-Guetzli
2 EL Kakaotr nkepulver
1 dl Milch
2 dl Milch, kalt
1 dl Rahm, kalt
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Beutel Dr. Oetker Tiramisu

Dekorieren:

etwa 1 - 2 EL Kakaotr nkepulver

1 Vorbereiten:

Eine flache rechteckige Schale (22 x 16 cm) mit der Hälfte Spekulatius auslegen. Die Spekulatius mit 1 EL Kakaotr nkepulver bestreuen und mit 50 ml Milch beträufeln.

2 Zubereiten:

200 ml kalte Milch, Rahm und Rum-Aroma in einen mit **heissem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cr mepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

- 3 Die Hälfte der Crème über die Spekulatiusschicht verteilen. Darauf die übrigen Spekulatius einlegen, mit 1 EL Kakaotr nkepulver bestreuen und mit 50 ml Milch beträufeln. Zum Schluss den Rest der Crème über die Spekulatiusschicht verteilen und glatt streichen. Das Tiramisu mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Dekorieren:

Vor dem Servieren einen Sternausstecher vorsichtig auf das Tiramisu legen und mit Kakao bestreuen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Tiramisu kann gut am Vortag zubereitet werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53