

# Tiramisu mit Spekulatius

etwa 4 - 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Masse:

200 g Spekulatius-Guetzli  
2 EL Kakaogetränkepulver  
1 dl Milch  
2 dl Milch, kalt  
1 dl Rahm, kalt  
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum (aus Rö.)  
1 Beutel Dr. Oetker Tiramisu

### Dekorieren:

etwa 1 - 2 EL  
Kakaogetränkepulver

## 1 Vorbereiten:

Eine flache rechteckige Schale (22 x 16 cm) mit der Hälfte Spekulatius auslegen. Die Spekulatius mit 1 EL Kakaogetränkepulver 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. Crèmepulver 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 Kakaogetränkepulver 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.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Tiramisu kann gut am Vortag zubereitet werden.

