

Hier und heute

Haselnuss-Tiramisu

Für alle Fans des schnellen Desserts hat unser Konditormeister diese feine Nachspeise kreiert, angelehnt an den italienischen Klassiker „Tiramisu“. Seine Variation trumpft auf mit nussiger Nougatcreme frischer Schlagsahne.

Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Dessertgläser

Zutaten für das Haselnuss-Tiramisu

- 200 g gekaufte Löffelbiskuits
- 150 ml Kaffee, frisch gebrüht und abgekühlt zum Trinken
- 350 g Mascarpone
- 300 g Quark
- 90 g Puderzucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 250 g frisch geschlagene Sahne
- 90 g Nussnougatcreme, Zimmertemperatur

Zubereitung

Löffelbiskuitstücke in die Dessertgläser legen und mit dem Kaffee tränken. Mascarpone, Quark, Puderzucker, Vanillemark und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Diese Mischung zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln verteilen. Unter die eine Hälfte die weiche Nussnougatcreme rühren. Dann die Schlagsahne zu gleichen Teilen auf beide Schüsseln verteilen und vorsichtig unterziehen.

In die Gläser jeweils zunächst eine „helle“ Schicht Tiramisu-Creme schichten, dann etwas Nougat-Tiramisu-Creme direkt darauf geben. Dann Löffelbiskuitstücke einfüllen, diese tränken und darüber abwechselnd erneut beide Tiramisu-Füllungen geben. Die gefüllten Dessertgläser circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Deko

- 100 g gekaufte Schokoladensauce
- 30 g Haselnüsse, geröstet und gehackt

Zubereitung

Die Dessertgläser aus dem Kühlschrank nehmen. Tiramisu-Oberfläche gleichmäßig mit der Schokoladensauce verzieren und mit den gehackten Nussstückchen bestreuen.