

Weihnachtliches Marzipan-Kirsch-Tiramisu

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

150 ml Kaffee
 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz
 500 g Mascarpone
 1 Päckchen Vanillezucker
 120 g Zucker
 1 Esslöffel Speisestärke
 30 ml Amaretto
 26 Löffelbiskuits
 200 g Marzipankartoffeln
 350 g Sauerkirschen
 Kakao (nach Belieben)
 3 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)

- 1 -

Kaffee zubereiten, abkühlen lassen und mit Lebkuchengewürz verrühren.

- 2 -

Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Amaretto verrühren.

- 3 -

Sauerkirschen abgießen, dabei Saft auffangen. Wasser mit Stärke vermischen. Kirschsäfte aufkochen und Stärke dazugeben. Andicken lassen und Kirschen hinzugeben.

- 4 -

Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Kaffees beträufeln und der Mascarpone-Mischung bestreichen. Kirschen auf Mascarpone verteilen. Restliche Löffelbiskuits, Kaffee und Mascarpone darüber schichten. 6 Stunden kalt stellen.

- 5 -

Marzipankartoffeln halbieren. Über dem Tiramisu verteilen und mit Kakao bestäuben.

Diese Nachspeise liebt eigentlich jeder - und genau deswegen möchten wir sie auf unseren Weihnachtstisch holen! Vorher müssen wir sie nur noch richtig festtauglich machen. Dafür füllen wir unser Tiramisu mit Sauerkirschen und bedecken es mit Marzipankartoffeln. Schon steht einem glanzvollen Auftritt nichts mehr im Wege!