

Tiramisù mit Biscoff®

Lotus
Biscoff®



**Geben Sie Ihren Desserts
das gewisse Etwas**

Lotus
Biscoff®

ZUTATEN:

für 10 Portionen

FÜR DIE TIRAMISÙ:

800 g Biscoff® Crumbs
200 ml Kaffee, mild gebrüht
200 g Puderzucker
6 Eigelb
50 ml Amaretto
1 kg Mascarpone
6 Eiklar
Kakaopulver

BESONDERES ZUBEHÖR:

10 Dessertgläser

ZUBEREITUNG:

300 g Biscoff® Crumbs mit Kaffee mischen und zügig auf 10 Dessertgläser verteilen. Puderzucker und Eigelbe cremig aufschlagen, Amaretto und Mascarpone unterheben. Eiklar aufschlagen und unterheben. Die Hälfte der Creme auf die vorbereiteten Gläser verteilen und mit weiteren 300 g Biscoff® Crumbs bedecken. Die restliche Creme auf die Gläser verteilen und mind. 5 Stunden kalt stellen.

ZUM GARNIEREN:

Vor dem Servieren Tiramisù mit Kakao bestäuben und mit restlichen Biscoff® Crumbs garnieren.

TIPP:

Mit Biscoff® Doppelkeks garnieren.

Hier mehr erfahren:



**Einzigartig im
Geschmack**

