



KARAMELL TIRAMISU

Zubereitung: 20 Minuten

Abkühlungszeit: 6 Stunden, am besten über Nacht

Zutaten (25cm Kastenform)

- 200g Kambly Sablés mit Rahmcaramel
- 25ml Kaffee
- 250g Mascarpone
- 100g Dulce de Leche
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Esslöffel heisses Wasser
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

1. Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in 1 Esslöffel heisses Wasser geben und auflösen.
3. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist, dann aufgelöste Gelatine, Mascarpone und Dulce de Leche darunterühren.
4. Eiweiss steif schlagen und mit Mascarpone Crème vorsichtig unterheben.
5. Kaffee, in eine Schüssel giessen. Die Sablés mit Rahmcaramel kurz im Kaffee eintauchen und sofort flach in der Form auslegen.
6. Die Hälfte der Mascarpone-Masse auf den Biscuits verteilen.
7. Mit restlichen Biscuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren.
8. Tiramisu zugedeckt mindestens sechs Stunden, besser über Nacht kühl stellen.
9. Kurz vor dem Servieren, Tiramisu vorsichtig aus Kastenform stürzen und mit Kakaopulver bestäuben.