

Mézeskalács ihlette tiramisu

100— Perc

Összetevők 10 fő részére

= Kotányi Produkte

55 g	Méz
25 g	Vaj
80 g	Cukor
1 db	Tojás
1 ek	Tej
0.5 tk	Szódabikarbóna
250 g	Finomliszt
1 ek	Mézes sütemény fűszerkeverék
1 csipet	Himalája só

A krémhez:

250 g	Mascarpone
150 g	Biscoff/Lotus kekszkrém
350 ml	Habtejszín
1	Bourbon vaníliarúd, egész
100 ml	Eszpresszó
1 ek	Rum (vagy rumaroma)

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a sót és a mézeskalács fűszerkeveréket. A cukrot, a mézet, a vajat és a tejet tegyük egy lábasba, majd alacsony lángon, folyamatos keverés mellett melegítsük addig, amíg a cukor feloldódik.
2. Vegyük le a tűzről, és azonnal keverjük hozzá a szódabikarbónát. Fakanállal alaposan dolgozzuk össze, majd keverés közben öntsük a száraz hozzávalókhoz. Amikor a massza morzsás állagúvá válik, adjuk hozzá a tojást, és gyúrjuk puha, sima tésztává.
3. Osszuk a tésztát két részre, majd enyhén lisztezett sütőpapírok között nyújtsuk mindkettőt téglalap alakúra. Vágjuk 10–12 egyforma darabra. Nem baj, ha nem tökéletesen szabályosak, hiszen később rétegezve, krémmel kerülnek a tálba. Tegyük a kekszeket sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük 3–4 percig. Ezután helyezzük rácsra hűlni, majd süssük ki a maradékot is. A krém elkészítéséig hagyjuk teljesen kihűlni.
4. A vaníliarudat hosszában vágjuk félbe, és kaparjuk ki a magjait. A mascarponét és a kissé felmelegített Biscoff krémet tegyük egy tálba, majd keverjük 1 percig. Egy másik tálban verjük fel a habtejszínt a vaníliamagokkal lágy habbá. Ezután spatulával óvatosan forgassuk össze a mascarponés krémet és a tejszínhabot.
5. Öntsük a kávét egy kis tálba, és keverjük hozzá a rumot. A kekszeket röviden mártsuk a kávéba, majd rendezzük el egy tálban. Simítsuk rá a krém felét, majd jöhet még egy réteg kávéba mártott keksz. A tetejére kenjük a maradék krémet, majd tegyük hűtőbe néhány órára vagy egy éjszakára. Másnap díszítsük kevés Biscoff krémmel és a maradék morzsolt keksszel, majd tálaljuk.