

Sommerliches Himbeer-Kaffee-Tiramisu

20–25 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt für die Biskotti alle trockenen Zutaten vermengen. Dann mit Butter, dem Vanillemark aus der Kotányi Bourbon Vanille Schote und dem Espresso verkneten. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu zwei gleich großen Rollen formen.

2 Im Anschluss den Teig mit dem Teigroller auf eine Stärke von ungefähr eineinhalb Zentimeter ausrollen und diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jetzt im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Heißluft) für 25 Minuten backen. Nach dem Backen sofort mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und für zehn Minuten fertig backen.

3 Im nächsten Schritt Mascarpone mit Milch und Zimt glattrühren. Nun die Biskotti zerbröseln, in Gläser geben und mit Kaffee beträufeln. Dann mit der Creme und den Himbeeren bedecken. Den Vorgang anschließend so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

4 Zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren und im Anschluss über Nacht kaltstellen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Biskotti:

350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	Zucker
50 g	Butter, weich
1 Tasse	Starker Espresso
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Für das Tiramisu:

500 g	Mascarpone
250 ml	Milch
100 g	Biskotti
235 ml	Kaffee
200 g	Frische Himbeeren
1 Msp	Zimt gemahlen