

Rezept

Tiramisu-Pralinen

Portionen ca. 20 Dauer: 30 min

Zutaten:

- ✓ 4 EL Kaffee
- ✓ 500 g Mascarpone
- ✓ 300 g Löffelbiskuits
- ✓ 30 g Puderzucker
- ✓ 2 Packungen Vanillezucker
- ✓ Etwas Kakao (am besten Backkakao)



Zubereitung:

Löffelbiskuits im Mixer zerkleinern, mit Kaffee beträufeln und 15 Min. ziehen lassen. Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) cremig rühren, anschließend Biskuits unterheben. Daraus kleine Kugeln formen und in dem Kakao wälzen.