

KARTOFFELHAUS

Frische Vielfalt. Bewusster Genuss.

Das Kartoffelhaus | Basler Straße 10 | 79100 Freiburg

Das Tiramisu braucht etwas Vorlauf und Vorbereitung - dafür ist es köstlich weihnachtlich

Chai Tiramisu

350 ml Sahne
1 Ei Chai Gewürzmischung
250 gr Mascarpone
2 EL Quark
80 gr Zucker
1 Packung Löffelbiscuit
2 Espresso
Haselnusskrokant frisch zubereitet
Honig
Kakaopulver

350 ml Sahne
1 Ei Chai Tee (z.B. Jogi - die Mischung sollte nicht gemahlen sein)
Die Sahne mit der Chai Gewürzmischung verrühren und abgedeckt für 1-2 Tag in den Kühlschrank stellen.

Absieben
Sahne aufschlagen und
250 gr Mascarpone
2 EL Quark
80 gr Zucker unterheben

Boden einer Auflaufform mit der Crème einstreichen.
1 Lage Löffelbiscuit einschichten und mit frisch gebrühtem Espresso beträufeln
eine weitere Lage Creme aufstreichen
mit Haselnusskrokant bestreuen
mit dem Honig ein paar Linien ziehen

2 te Lage Löffelbiscuit einschichten und mit Espresso beträufeln
den Rest der Creme einstreichen
mit Kakaopulver bestäuben
1 Tag im Kühlschrank aufbewahren (abgedeckt) - dann ist das Tiramisu leicht zu schneiden