

Ruck Zuck Tiramisu

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Ostern



Zutaten

1 PKG	Biskotten
2	Eier
60 G	Zucker
2 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
500 G	Mascarino
1 PKG	Sahnesteif
2 CL	Rum
14 STUECK	Papiermuffinförmchen

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig schlagen.
2. Mascarino löffelweise zugeben und mit dem Handmixeriterrühren.
3. Sahnesteif und Rum zugeben und noch kurziterrühren, bis die Masse etwas fester wird.
4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen.

Solltest du diese nicht zu Hause haben, kannst du auch einfach einen Einwegspritzebeutel schräg aufschneiden)
5. Die Biskotten von beiden Seiten in die Tränke tunken.
6. Spritze einen Teil der Creme auf die Unterseite der Biskotte und setze einen zweiten mit der Unterseite darauf (ebenfalls vorher kurz getränkt).
7. Ziehe nun ein Papiermuffinförmchen länglich auf und nutze es als Unterlage für dein Törtchen.
8. Spritze danach mit der Rosentülle die Creme wellenförmig auf die Törtchen.
9. Nach Geschmack evtl. noch mit Backkakao bestreuen und beliebig ausdekorieren.