

Tiramisu mit Honig

400ml starker Kaffee , 500 g Mascarpone, 90 g Honig Flüssig
10 ml Amaretto , 20 ml Baileys, 1/2 Vanilleschote,
Zitronenschale (von einer halben Zitrone)
20g Sahne, 200 g Löffelbiskuits,

30 g Kakaopulver, 30 g Honig Flüssig

Knusper Crumble

30 g Haferflocken, 60 g Mehl , 50 g Butter, 30 g Honig

Mehl mit Honig und Salz in einer Schüssel geben. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten und bei 175 Grad 15 Minuten im Ofen Knusprig backen.

Zu diesen Rezept nehmen wir unseren Plauer Sommerblüehonig und machen ihn im Wasserbad bei 39 Grad Flüssig

Tasse starken Kaffee aufbrühen und vollständig auskühlen lassen. Wenn der Kaffee ausgekühlt ist, Mascarpone mit Puderzucker, Honig , Vanille Zucker, Amaretto, Baileys und Zitronenschale verrühren. Die Flüssige Sahne hinzugeben, damit die Creme nicht zu fest ist. Die Löffelbiskuit vorher kurz in den Kaffee tauchen. Die Hälfte der Löffelbiskuit als erste Schicht in eine Auflaufform (20x20 cm) legen.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf die getränkten Löffelbiskuit geben und glatt streichen. Den Schritt mit den Löffelbiskuit und dem Kaffee wiederholen und mit der Mascarponecreme abschließen. Glatt streichen, mit den flüssigen Honig und Kakaopulver bestreuen.

zum Schluss die kalten Streusel Oben auf die Tiramisu geben.

Mindestens 4 Stunden kaltstellen und dann Genießen

