

Saftiges RAFFAELLO-Tiramisu



ZUTATEN:

1200 g Löffelbiskuits

750 ml Kokosmilch

12 EL Rum

12 St. Eigelb

360 g Zucker

1500 g Mascarpone

300 g Kokosraspel

Mandelblätter und Kokosraspel zum verzieren

ZUBEREITUNG:

Kokosmilch mit Rum verrühren. Löffelbiskuits eintauchen und in eine Form legen.

Eigelbe und Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Die Masse vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend Mascarpone und zum Schluss Kokosraspel unterrühren. Die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen.



Die Oberseite mit Kokosraspeln und Mandelblättern bestreuen. Das Tiramisu nun kalt stellen. Lasst es euch schmecken!

