Nah&Frisch



Lisa Wagner User

Tiramisu Kekse

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **2 min.**

Zucker, Dotter, Butter, Mehl und geriebene Schokolade in einer Schüssel verkneten. Kaffeelikör untermischen und den Teig für ca. 90 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 12 Minuten backen lassen. Inzwischen für die Füllung weiße Schokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen. Zucker und Butter schaumig schlagen. Mascarpone und Schokolade unterrühren und im Kühlschrank einige Minuten gut auskühlen lassen. Einen Keks mit einem Löffel der Creme bestreichen und mit einem zweiten Keks zusammenkleben. Den Vorgang mit allen Kekse wiederholen.

Zutaten

- 180 g Butter
- 1 St. Eidotter
- 3 EL Kaffeelikör
- 280 g Mehl
- 100 g Schokolade
- 80 g Zucker

Zutaten Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 3 EL Mascarpone
- 100 g Schokolade, weiß
- 100 g Zucker