



Knuspertiramisu mit Getreidekaffee

Eine außergewöhnliche Variante des beliebten Klassikers

Zubereitung

1. 2 TL Naturata Getreidekaffee mit 100 ml heißem Wasser übergießen und 50 g Naturata Roh-Rohrzucker durch Umrühren darin auflösen.
2. Etwas Amaranth zum Garnieren beiseite stellen. Den restlichen Amaranth mit dem Quinoa mischen und in dem vorbereiteten Getreidekaffee einweichen.
3. Für die Creme die Mascarpone, 30 g Naturata Roh-Rohrzucker und die Sahne zu einer geschmeidigen, halbsteifen Masse aufschlagen. 1 EL Naturata Getreidekaffee-Pulver unter die Masse heben.
4. Die Schokolade in grobe Stücke reiben und die Naturata Cashewkerne grob hacken. Den Boden einer kleinen Auflaufform mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Im Anschluss den getränkten Amaranth-Quinoa und etwas Schokoladenspäne darüber verteilen. Die restliche Creme als zweite Schicht auftragen.
5. Das Tiramisu mit Naturata Kakao bestäuben und mit etwas Amaranth bestreuen. Die Creme abschließend mit etwas gehobelter Naturata Schokolade und den Cashewkernen garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.
6. Tipp: In kleinen Weck-Gläschen wird das Knuspertiramisu zum Highlight auf jedem Partybuffet



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 1 EL + 2 TL Getreidekaffee, instant, Dose
- 80 g Rohrohrzucker
- 75 g Cashewkerne
- 2 EL Edelkakao aus Lateinamerika
- 50 g Togo Feinbitter 65%

Weitere Zutaten

- 100 g Amaranth (gepufft)
- 70 g Quinoa (gepufft)
- 100 g Mascarpone
- 125 g Sahne