

Tiramisu-Kugeln

Zutaten für 34 Stück:

- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Mascarpone
- 1 TL lösliches Espressopulver
- 30 ml Amaretto-Likör (alternativ alkoholfreier Amaretto oder Apfelsaft)
- 2 EL Kakaopulver



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Mixe die Kekse in der Küchenmaschine klein oder zerbrösel sie in einem Gefrierbeutel.
2. Gib den Mascarpone, den Amaretto und das Espressopulver dazu und verknete die Zutaten zu einem Teig.
3. Teile den Teig in 34 Teile und forme ihn zu kleinen Bällchen.
4. Wälze diese nun in Kakaopulver.
5. Lagere die Tiramisu Kugeln im Kühlschrank.

Ich empfehle dir beim Rollen mit Einweghandschuhen zu arbeiten und die Tiramisu Kugeln dann gleich in eine saubere Dose zu verpacken. So sind sie im Kühlschrank problemlos 2-3 Tage haltbar.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

