

TIRAMISU KONFEKT

Posted on 1. Mai 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für mein super leckeres Tiramisu Konfekt. Es schmeckt einfach himmlisch und ist auch ideal zum Verschenken. Außerdem haben wir ja auch bald Muttertag...wie wäre es da mal mit einem leckeren Tiramisu Konfekt? Selbstgemachte Geschenke finde ich speziell zum Muttertag ganz besonders schön, denn was kommt mehr von Herzen als etwas mit ganz viel Liebe selbst gezaubertes?!



Darüber freut sich

bestimmt jede Mami. Obwohl es ja zum Muttertag eigentlich auch gar nicht um das Beschenken geht, sondern darum, einfach mal Danke zu sagen. Das kann man natürlich auf ganz viele verschiedene Arten machen. Und genau deshalb ist mal wieder eine Bloggerparade ins Leben gerufen worden, die sich genau damit befasst...mit dem Mamitag.

Mein Beitrag zur diesmaligen Bloggerparade ist mein Tiramisu Konfekt. Die Links zu den Beiträgen meiner Bloggerkollegen findet ihr wie immer unter meinem Rezept. Das Tiramisu Konfekt ist natürlich auch eine feine Geschenkidee zu ganz anderen Anlässen oder auch einfach zum selbst essen. Ich sag euch...diesmal hat es das Konfekt nicht bis in die Geschenktüte geschafft. Es schmeckt einfach sooo lecker! Das war schon bei meinem Eierlikör-Konfekt ziemlich schwierig. Kennt ihr eigentlich schon mein [Rezept für Eierlikör-Konfekt](#)? Wenn nicht solltet ihr dies auch unbedingt mal testen. Es schmeckt auch absolut köstlich.

Das Rezept kann übrigens auch problemlos verdoppelt werden. Das hätte ich auch mal lieber machen sollen. Aber zum Glück ist es ja ratzfatz wieder neu zubereitet, ohne großen Aufwand. Aber Achtung, diese kleinen Kugeln können süchtig machen...



Zutaten für das Tiramisu Konfekt:

(für ca. 60 Stück)

- 120g Amarettini
- 200g Kaffee-Sahne-Schokolade (mit heller und dunkler Schicht)
- 40g Amaretto
- 50g Mascarpone
- 1/2TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- optional: 1 El Puderzucker (mir war es ohne süß genug)
- etwas Kakaopulver (Backabteilung) zum wälzen

Tiramisu Konfekt zubereiten:

1. Amarettini in einen Mixer oder in eine Moulinette ö. ä. geben und zerkleinern.
2. Die Schokolade fein reiben.
3. Die Amarettinibrösel und die geriebene Schokolade mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen (gerne KURZ im Mixer vermischen).
4. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen.

5. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln) und in Kakao wälzen. (Den Kakao dazu am besten vorher durch sieben).
6. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält das Tiramisu Konfekt mindestens 4 Wochen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Amarettini in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 6 zerkleinern, danach umfüllen.
2. Anschließend die weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und ebenfalls für 8 Sek./ Stufe 8 zerkleinern.
3. Nun wieder die Amarettinibrösel hinzugeben und für 5 Sek/ Stufe 3/ Linkslauf mischen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 15 Sekunde/ Stufe 4/ Linkslauf zu einer geschmeidigen Masse vermischen.
5. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen.
6. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln) und in Kakao wälzen. (Den Kakao dazu am besten vorher durch sieben).
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält das Tiramisu Konfekt mindestens 4 Wochen.



Ein fröhlicher Mamiitag



Unsere Teilnehmer sind :

30.03 [Sascha](#) *01.05 [Sonja](#)* *02.05 [Sabrina](#)* *03.05 [Marco](#)*

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)