



Amaretto-Mandel-Tiramisu mit Vollkornkekse

Zutaten

Einige Vollkornkekse
1 Pkg QimiQ Vanille
30g Staubzucker
60g geriebene Mandeln
3EL Amaretto für die Creme
Etwas Amaretto für die Kekse

Zubereitung

Als erstes rührst du das QimiQ Vanille mit einem Handmixer zu einer glatten Masse. Dann gibst du den Staubzucker, die geriebenen Mandeln und den Amaretto dazu. Rühre die Creme gut durch.

Nun gibst du eine oder 2 Schichten Kekse in einen Becher (12x12cm). Diese bestreichst du mit etwas Amaretto. Gib nun eine Schicht Creme auf die Kekse.

Anschließend legst du wieder eine Schicht Kekse auf die Creme. Diese brauchst du nicht mehr mit Amaretto bestreichen. Bedecke die Kekse mit etwas Creme, decke das Tiramisu ab und stelle es für einige Stunden in den Kühlschrank.

Am besten bereitest du das Amaretto-Mandel-Tiramisu am Vortag zu. Dann haben die Vollkornkekse Zeit etwas weich zu werden.

Tipp

Falls du nicht die ganze Creme verwendest oder du noch leckere Palatschinken damit füllen möchtest, kann ich dir folgendes Rezept ans Herz legen: Palatschinken mit Amaretto-Mandel-Creme

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
kochen-und-backen/](https://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)