

## Maroni – Tiramisu

### **Zutaten:**

#### Maronicreme:

200 g Kastanienreis (tiefgekühlt) aufgetaut, 125 g Mascarpone, 60 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 EL Rum, 2 Blätter Gelatine, 300 ml Obers

#### Schokocreme:

150 g Zartbitterschokolade, 2 EL Rum, 125 g Mascarpone, 300 ml Obers, 1/8 l Milch, 3 EL Cointreau (Orangenlikör), ca. 40 Biskotten, 1/8 l Obers zum Bestreichen, Schokoflocken zum Bestreuen, 50 g Kastanienreis (aufgetaut),

### **Zubereitung:**

Für die **Maronicreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in erwärmten Rum auflösen. Den Kastanienreis mit Mascarpone, Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Gelatine unterrühren und das Obers vorsichtig unterziehen.

Für die **Schokocreme** die Schokolade schmelzen und überkühlt mit dem Mascarpone und Rum glatt verrühren. Das Obers steif schlagen und unterheben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Milch mit Cointreau verrühren, die Biskotten darin tränken und den Boden der Form auslegen. Mit halber Menge der Maronicreme bestreichen. Wieder mit getränkten Biskotten belegen. Maronicreme darauf streichen.

Wieder mit getränkten Biskotten belegen. Die Schokocreme darüber streichen und zum Schluss mit getränkten Biskotten belegen.

Über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren das Tiramisu auf eine längliche Platte stürzen. Form und Folie abziehen und mit geschlagenem Obers dünn bestreichen.

Den Rand mit Schokoflocken bestreuen und den restl. Kastanienreis obenauf verteilen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!