

# Tiramisu-Pralinen

## Zutaten

für ca. 35 Kugeln

150 g (Vollkorn-)Biskotten (Löffelbiskuit)

30 ml Espresso (frisch)

2 EL Rum

3 EL Staubzucker

1/2 TL Zimt

130 g Mascarpone

zum Wälzen:

ca. 3 EL Backkakao,

1 EL Staubzucker, etwas Zimt



## Zubereitung

Die Biskotten fein mahlen (funktioniert wunderbar mit der Trommelraffel der Kenwood Chef Patissier XL; Aufsatz: Reibe fein).

Zu den fein gemahlene Biskotten nun Espresso, Rum, Staubzucker, Zimt und Mascarpone dazugeben und gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

In einer kleinen Schüssel Backkakao, Staubzucker und Zimt vermischen. Aus der Biskottenmasse nun kleine Kugeln formen und in der Backkakaomischung wälzen. In Pralinenförmchen geben und kühl stellen.

Die Tiramisu Pralinen sind im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.