

Granatapfel-Tiramisu mit einem Schuss VERPOORTEN

Zutaten

für 2 Portionen:

- 4 El Quark mit Latte Macchiato
- 1 El Mascarpone
- 2 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- ½ Granatapfel
- 100 g Amarettini
- 4 El Espresso



Zubereitung

Quark, Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Zum Schichten:

2 Esslöffel Quark in das Glas geben, darauf einige Granatapfelkerne streuen und diese wieder mit einem Esslöffel der Quarkmasse bedecken. Nun eine Handvoll Amarettini in das Glas bröseln mit einem Esslöffel Kaffee übergießen und dies ebenfalls mit einem Esslöffel Quark bedecken. Diese Reihenfolge beim Schichten beibehalten. Als letzte Schicht auf die gebröselten Amarettini Granatapfelkerne geben.

[Link zum Rezept: Granatapfel-Tiramisu mit einem Schuss VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de