

Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

- 150 ml kalter Kaffee
- 1 Glas Kirschen
- 2 EL Speisestärke
- 600 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 50 ml + 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Sahne
- 28 Löffelbiskuits
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 150 g Marzipankartoffeln
- Kakao zum Bestäuben



Zubereitung

Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren. Kirschen in ein Sieb gießen und den Saft dabei in einem Top auffangen. Erhitzen. Stärke mit 4 EL Kirschsaff verrühren und mit dem restlichen Saft mischen. Kurz aufkochen, bis der Saft eindickt. Kirschen dazugeben und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander auf den Boden einer Form (ca. 16 x 22 cm) verteilen. Kaffee mit Lebkuchengewürz mischen und ca. die Hälfte auf den Löffelbiskuits verteilen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls auf die Biskuits streichen und anschließend mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bedecken. Kirschkompott darauf verteilen. Im Anschluss eine weitere Schicht aus Löffelbiskuits, Lebkuchen-Kaffee, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mascarpone-Creme in die Form füllen. Mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Marzipankartoffeln halbieren und auf das Tiramisu legen. Mit reichlich Kakao bestäuben.

[Link zum Rezept: Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör](#)