

# Himbeertiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für den Biskuit:

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

100 g Mehl

4 Eier

1/2 Pck. Backpulver

etwas Salz

Für die Himbeermasse:

600 g Himbeeren, frisch oder TK

6 EL Himbeersirup

Für die Mascarponecreme:

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Mascarpone

120 g Zucker

4 Eier

Außerdem:

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Schlagsahne

Schokoflocken

## Zubereitung

**Biskuit:** Den Backofen auf eine Temperatur von 180 °C (Umluft) vorheizen. Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einem hohen Rührgefäß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig rühren. Das Mehl zugeben, Eischnee daraufheben und mit einem Teigschaber alles vorsichtig unterheben. Achtung: Der Biskuit darf nicht gerührt werden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Glattstreichen. Im Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Während der Backzeit ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche auslegen und leicht mit etwas Zucker bestreuen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Geschirrtuch stürzen. Kurz abkühlen lassen, dann das Backpapier abziehen. Mithilfe der Gläser 12 Kreise aus dem Biskuit ausstechen oder ausschneiden. Zur Seite legen.

**Himbeermasse:** Himbeeren mit Himbeersirup sehr kurz pürieren oder einfach mit einer Gabel zerdrücken. Bei der Verwendung von TK-Himbeeren diese zuvor komplett auftauen und gut abtropfen lassen. Zur Seite stellen.

**Mascarponecreme:** Die Eier mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schaumig schlagen. Mascarpone hinzugeben und alles zu einer luftigen Creme verrühren.

**Anrichten:** In jedes Glas eine Biskuitscheibe legen und mit einem halben Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Eine Schicht Himbeermasse hinaufgeben und diese mit einer Schicht Mascarponecreme bedecken. Dann erneut



[Link zum Rezept: Himbeertiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (9/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Himbeertiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör

eine Biskuitscheibe einlegen und in derselben Reihenfolge verfahren, bis alle Gläser gefüllt sind. Je nach Fassungsvermögen des Glases entstehen so 4 (bei 300 ml Gläsern) bis 6 (bei 200 ml Gläsern) Desserts. Mit Schlagsahne (mit Lochtülle aufspritzen) abschließen und mit Schokostreuseln dekorieren.

Tipp: Das Tiramisu kann auch mit frischen Erdbeeren zubereitet werden. Diese Variante schmeckt ebenso sehr lecker und ist gerade während der Erdbeersaison ein echter Hit!

[Link zum Rezept: Himbeertiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (9/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)