

# Verpoorten-Tiramisu

## Zutaten

Löffelbiskuits  
2 Tassen Espresso  
ein Schuss Amaretto  
2 Becher Mascarpone  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
6 Pkg Vanillezucker  
Kakaopulver



## Zubereitung

Zunächst den Espresso kochen und mit Amaretto mischen. Die Löffelbiskuits mit der glatten Seite in den Espresso tunken und mit der Zuckerseite nach unten in eine Auflaufform nebeneinander legen.

Anschließend die Eier trennen, das Eiweiß mit 3 Pkg Vanillezucker steif schlagen, das Eigelb ebenfalls mit 3 Pkg Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend die Mascarpone in einer separaten Schüssel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen (unbedingt mit einem Schneebesen) und das Eigelb und den Eischnee unterheben.

Zuletzt die Creme auf die Löffelbiskuits streichen und für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.  
Am nächsten Tag mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Tiramisu](#)

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