

# Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör evtl. auch mehr  
24 Löffelbiskuits  
500 g Mascarpone  
1 Becher Sahne  
500 g Erdbeeren  
etwas Milch  
Zucker



## Zubereitung

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Zucker so lange schaumig rühren, bis er sich gelöst hat. Die Mascarpone einrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Erdbeeren waschen , abtropfen lassen und klein schneiden. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit etwas Milch verrühren und die Löffelbiskuits darin eintauchen. Mit der Hälfte der Biskuits den Boden des Glases auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber verteilen. Die Erdbeeren darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits darauflegen, mit der Mascarponecreme und mit den Erdbeeren verzieren. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

## Leser-Tipp

Man kann den Löffelbiskuit auch mit kaltem Kaffee trinken.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-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