

Tiramisu mit Verpoorten Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

500 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
300 g Löffelbiskuits
7 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Tassen Espresso o. starker Kaffee mit Zucker
150 g Zucker
1 Päckchen gemahlene Gelatine
etwas Kakaopulver



Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit etwas Sahne vermischen und erwärmen, nicht kochen lassen.
2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Mascarpone und die Sahne cremig schlagen. Diese Masse mit der Gelatine vermischen.
3. Die Form mit Löffelbiskuits auslegen und mit etwas gesüßtem Espresso tränken. Ein Drittel der Mascarpone-Verpoorten-Creme in einer Schicht auftragen. Das Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Kakao bestäuben.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Jetzt Genießen!

Leser-Tipp

Statt Löffelbiskuits kann man als Light-Version Erdbeeren oder andere Beeren nehmen.

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

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