

# Beeren-Verpoorten-Tiramisu

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(Für 6 Personen)

250 bis 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
500 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
4 bis 5 EL Zucker  
1 EL Zitronensaft  
200 g Löffelbiskuits  
250 ml sehr starker kalter Kaffee

Für die Fruchtmousse:

300 g TK gemischte Beeren  
6 EL Zucker  
1 EL Zitronensaft  
Dunkle Schokoladenraspel für die Dekoration

## Zubereitung

Für das Tiramisu den Mascarpone mit dem Quark, dem Zucker und dem Zitronensaft glatt verrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Je nachdem, wie cremig man das Tiramisu haben möchte, kann man bis zu 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nehmen.

Die Löffelbiskuits am besten mit einem Messer in kleine Stücke schneiden, damit sie gut in die Gläser passen und nicht zu stark bröckeln. Dann die Hälfte davon in 6 Dessertgläser aufteilen. Vorsichtig mit Kaffee beträufeln, bis sie keine Flüssigkeit mehr aufnehmen. Jeweils 2 bis 3 EL Creme darauf verteilen. Dann die andere Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser aufteilen, wieder mit Kaffee beträufeln und mit der restlichen Creme bedecken.

Danach das Tiramisu für 2 bis 3 Stunden kalt stellen.  
In der Zwischenzeit die Beeren auftauen lassen.

Anschließend 250 g der aufgetauten Beeren mit einem Pürierstab, Zucker und Zitronensaft fein pürieren. Die restlichen Beeren für die Dekoration aufheben. Die Mousse auf die Gläser verteilen, mit den übrig gebliebenen Beeren und der geraspelten Schokolade verzieren.

## Leser-Tipp

Das Beeren-Verpoorten-Tiramisu lässt sich gut bereits einen Tag vorher zubereiten.



[Link zum Rezept: Beeren-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