

Tiramisu mit Obst und Eierlikör

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

12 Löffelbiskuit

1 doppelten Espresso (wer mag kann auch noch etwas Amaretto dazu geben)

250 g Quark

200 g Frischkäse

40 g Puderzucker

6-8 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach Geschmack auch mehr)

ca. 150-200 g frisches Obst, je nach Saison z.B. Johannisbeeren



Zubereitung

Den Espresso über die Biskuits träufeln. Dann den Quark und Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker schön schaumig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und abschmecken je nach dem wie stark es nach Eierlikör schmecken soll, kann hier jeder nach seinem Geschmack abschmecken. Da ich wenig Zucker verwende, sollte jeder das Tiramisu nach seinem Geschmack mit Zucker abschmecken. Auf die erste Schicht Löffelbiskuit kommt eine Schicht von der Tiramisu-Creme, dann eine Schicht Biskuits, diese werden mit dem restlichen Kaffee beträufelt. Wer mag kann jetzt ein paar Früchte mehr auflegen.

Zum Schluss mit einer Creme Schicht abschließen und das ganze für ca. 8 h bzw. am besten über Nacht in den Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren auf dem Tiramisu noch eine Schicht VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einen Löffel laufen lassen, damit sich keine Löcher bilden. Evtl. noch mit Obst verzieren und servieren. Nachdem die Tiramisu gut gekühlt wurde geht es an die Deko. Jetzt kommen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Beeren dazu.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

ca. 8 h oder über Nacht durchkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Tiramisu mit Obst und 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