

# Ei-ei-ei-Verpoorten-Tiramisu

## Zutaten

für die Mascarpone-Masse:

250 g Mascarpone

30 g Zucker

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Schlagsahne

für die Löffelbiskuits:

1/2 Paket Löffelbiskuits

125 ml Kaffee

2 cl Amaretto

2 El Kakaopulver

Dekoration:

Kakaopulver

Puderzucker

## Zubereitung

Die Mascarpone mit dem Zucker vermischen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarpone, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Masse unterheben.

Kaffee, Amaretto und Kakaopulver gut vermischen. Die Löffelbiskuite in eine Form legen und mit dem Kaffee, Amaretto, Kakaopulver bis zur 1/3 Höhe übergießen. Aufgeweichte Löffelbiskuits von oben flach andrücken und mögliche Rest-Flüssigkeit abgießen.

Mascarpone - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Masse auf die flach gedrückten Löffelbiskuits geben.

Die Form über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Glas runde Formen ausstechen und auf einem Teller platzieren und kurz vor dem Servieren Kakaopulver darüber sieben und mit ein wenig Puderzucker dekorieren.



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