

Blitztiramisu mit Verpoorten

Zutaten

für 3 Winter-Desserts:

9 Scheiben Honigkuchen

8 EL Mascarpone

2 EL Puderzucker

4cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2cl Kaffeelikör

2 Espresso



Glasform: Dessertglas

Zubereitung

Die Mascarpone mit dem Puderzucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Kaffeelikör glattrühren. Anschließend den Honigkuchen passend zum Dessertglas ausstechen, damit man ihn gut schichten kann.

Ich habe mit einer Schicht Honigkuchen begonnen, dazu den Kuchen ins Dessertglas legen und ein wenig andrücken. Nachdem der Kuchen mit Espresso beträufelt wurde, kommt eine Schicht Mascarpone-Eierlikör-Creme. Diese kann man mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel eingefüllt werden. So dann immer weiterverfahren bis das Dessertglas gefüllt ist. Die Oberste Schicht sollte aus Mascarponecreme bestehen, damit man das Tiramisu schön garnieren kann. Ich habe dafür eine Mokkabohne gewählt, man kann aber auch einfach ein wenig Kakao oder Kaffeepulver darüberstäuben.

Das Dessert lässt sich super vorbereiten, da es am besten schmeckt wenn es ein wenig durchgezogen ist.

Leser-Tipp

Wer keinen Honigkuchen mag kann auch Löffelbiscuits nehmen;) Diese dazu in einen Plastikbeutel geben und ein wenig verkleinern, damit sie im Dessertglas eine schöne Figur machen.

[Link zum Rezept: Blitztiramisu mit Verpoorten](#)

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