

Verpoorten Tiramisu mit Himbeeren

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Quark (Vollfettstufe)
200 g Creme Fraiche
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eigelb
3 EL Zucker
12 Löffelbiskuit (100g)
120 ml sehr starker kalter Kaffee
200 g frische Himbeeren
Etwas Kakao oder Raspelschokolade



Zubereitung

Zuerst den Quark mit dem Creme Fraiche und dem Eierlikör gut verrühren und in den Kühlschrank stellen.
Die Eigelbe mit dem Zucker auf höchste Stufe mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig schlagen.
Eigelbmasse unter die Quarkmasse vorsichtig rühren. Wieder in den Kühlschrank stellen.
Nun die Löffelbiskuit brechen und die Hälfte der Masse auf 4 Gläser verteilen. Mit der Hälfte des Kaffees tränken. Dann die Creme darauf. Nun die Himbeeren verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf legen und mit dem übrigen Kaffee tränken.
Anschließend die restliche Creme verteilen. Etwas Kakao oder Schokolade darauf und am besten über Nacht ziehen lassen.

Leser-Tipp

Doppelte Menge machen, in eine Auflaufform schichten ohne die Biskuits zu brechen und ab damit aufs nächste Buffet.

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

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