

Heidelbeer-Tiramisu mit Eierlikör

Zutaten

12 Löffelbiskuits
8 EL starker kalter Kaffee
8 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 frische Eier (Größe M)
2-3 EL Milch oder Sahne
50 g Zucker
250 g Mascarpone
250 g Quark (Magerstufe)
4 EL Puderzucker (60 g)
1 Pkg Vanillezucker
1 Vanilleschote
250 g frische Heidelbeeren
100 g Johannisbeeren
1 Bio Orange



Zubereitung

Zuerst wird ein Espresso oder starker Kaffee gekocht und zum Abkühlen zur Seite gestellt.

Löffelbiskuits mit den Fingern in kleinere Stückchen brechen.

Passende Gläser auf den Tisch stellen.

Den Boden der Gläser zunächst üppig mit Löffelbiskuit- Stückchen belegen und mit kaltem Kaffee beträufeln.

Für die Creme:

Eigelb mit Vanillezucker, Vanilleschote und Zucker schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Quark mit Mascarpone in eine Schüssel geben. Den Mascarpone so lange untermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. (zusätzliche 2-3 EL Milch oder Sahne ergeben eine cremige Masse)

Zuletzt 1-2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einrühren.

Karamell-Creme:

Den Zucker in einem großen Topf schmelzen und karamellisieren lassen. Karamell etwas abkühlen lassen. Einige Tropfen Sahne zugeben. Bitte ständig rühren, damit nichts anbrennt.

Die getränkten Biskuit-Scheiben immer abwechselnd mit der Creme und den Beeren in ein Glas schichten. Bio-Orange raspeln.

Jedes Tiramisudessert im Glas mit einem Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begießen.

Zum Schluss garniert ihr die Gläser. Das Tiramisu muss ca. 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

[Link zum Rezept: Heidelbeer-Tiramisu mit 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