

Verpoorten-Lebkuchen-Tiramisu mit Verpoorten-Kirschpüree



Zutaten

für 4 Portionen

Für den Teig:

- 1 Ei
- 1 Eiweiß (das Eigelb wird für die Creme verwendet)
- 50 g Zucker
- 40 g Mehl
- 1 EL Kakao dunkel
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Wasser

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne
- 1 Eigelb
- 30 g Zucker
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Msp Lebkuchengewürz

Für das Püree:

- 150 g Sauerkirschen
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- Zimt zum Bestauben
- 4 Dessertringe ca. 8 cm Ø

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Ei trennen und die Eiweiße mit dem Zucker weiß schaumig schlagen. Das Eigelb mit Wasser, Kakaopulver und dem Lebkuchengewürz verrühren. Den Eischnee dazu geben. Das Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und alles zusammen unterheben. Die Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen 10 Min. Backen und im Ring auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Lebkuchen-Tiramisu mit Verpoorten-Kirschpüree](#)

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

Verpoorten-Lebkuchen-Tiramisu mit Verpoorten-Kirschpüree

Das Eigelb mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einem heißen Wasserbad zu einer Zabaione cremig aufschlagen. Die Mascarpone mit dem Lebkuchengewürz glatt rühren, die Sahne steif schlagen, unterheben, anschließend die Zabaione unterheben und die Creme auf den Teig in die Servierringe füllen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Tiramisus mit Zimt bestauben (ich habe vor dem Bestauben ein Papierstern draufgelegt und anschließend entfernt), mit dem Servierring auf einen Teller geben und den Ring entfernen.

Die Kirschen pürieren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und den Teller damit garnieren. Noch am selben Tag servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Lebkuchen-Tiramisu mit Verpoorten-Kirschpüree](#)

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