

# Weihnachtliches Tiramisu mit Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

3 Eigelbe  
150 g Zucker  
250 g Mascarpone  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 ml angerührter Kakao (mit Milch)  
100 g Löffelbiskuit  
Vanillearoma  
Zimt  
geriebene Orangenschale  
gemahlene Nelken  
Kirschen (aus dem Glas)



## Zubereitung

Eigelbe, Zucker und 4 Tropfen Vanillearoma schaumig rühren.  
Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 2 TL gemahlener Zimt und 1 TL von den Nelken unter die Zucker-Eigelb-Masse rühren.  
Kakao in eine flache Schale geben.  
Löffelbiskuits durch den Kakao ziehen.  
Eine Lage getränkter Löffelbiskuit in eine Auflaufform legen.  
Auf die Biskuits eine Schicht Mascarponecreme streichen (circa 0,5 cm dick).  
Löffelbiskuit und Mascarponecreme wie zuvor beschrieben weiterschichten, dabei mit Creme schließen.  
Creme glatt streichen.  
Tiramisu über Nacht kaltstellen.  
Tiramisu mit Zimt bestäuben und mit den Kirschen dekorieren.

## Leser-Tipp

Man kann das Tiramisu auch in Einmachgläsern oder Servierringen schichten.

[Link zum Rezept: Weihnachtliches 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