

# VERPOORTEN-Schoko-Tiramisu im Glas

## Zutaten

Für 4 Gläser (6x6 cm):

### Schokobiskuit:

65 g dunkle Kuvertüre  
60 g geschmolzene Butter  
20 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Eiweiß und Eigelb getrennt)  
65 g gesiebttes Weizenmehl  
80 g Zucker

### Mascarponecream:

2 Eigelb  
40 g Puderzucker  
170 g Mascarpone  
80 ml Schlagsahne  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Zum Beträufeln des fertigen Biskuits:

30 ml starken Kaffee  
1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Deko:

Schokoblüten

## Zubereitung

### Schokobiskuit:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech (23 cm x 17 cm) mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre über ein Wasserbad schmelzen. Butter, Puderzucker und Salz mit einem Schneebesen verrühren und dann die Eigelbe zugeben. Anschließend erst die geschmolzene Kuvertüre und dann das Mehl mit einem Löffel unterrühren. Eiweiß steif schlagen und den Zucker untermixen. Danach in den Schokoteig einrühren. Den Teig auf das Backblech verteilen und für 15 Min. backen. Nach dem Rausnehmen auskühlen lassen.

### Mascarponecream:

Eigelb und Puderzucker cremig rühren. In einer anderen Schüssel Mascarpone und die 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Anschließend die Eigelbmasse dazu geben. Die Sahne steif schlagen und zur Mascarpone Mischung geben. Alles schön glatt rühren und in den Kühlschrank stellen.

In einer Tasse den Kaffee und 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Mit einem der Serviergläser 6 Ringe aus dem Biskuit ausstechen und diese mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden, sodass es am Ende 12 Stück sind.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Schoko-Tiramisu im Glas](#)

## VERPOORTEN-Schoko-Tiramisu im Glas

### Anrichten:

Je ein Biskuitkreis auf den Boden der Serviergläser legen und 1/2 TL VERPOORTEN-Kaffeemischung darauf verteilen. Anschließend 2 TL Mascarponecream darauf geben. Dann wieder ein Biskuitkreis mit 1/2 TL VERPOORTEN-Kaffeemischung beträufeln und eine Schicht Mascarponecream. Das Ganze noch einmal wiederholen und mit der Mascarponecream abschließen.

Mit den Schokoblumen dekorieren und fertig ;)  
Bis zum Servieren kalt stellen (Noch am selben Tag essen)

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Schoko-Tiramisu im Glas](#)

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