

Frühlings-Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör

Zutaten

Biskuit:

4 Eier

120 g Zucker

180 g Mehl

1 TL Backpulver

Creme:

150 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mascarpone

125 g geschlagene Sahne

4 Blatt eingeweichte Gelatine

50 g Puderzucker

80 g Eigelb

Frische Himbeeren

Biskuittränke:

80 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Kaffee

20 g Zucker

Etwas Kakao zum Bestäuben und Dessertringe

Zubereitung

Biskuitboden:

Eier und Zucker ca. 6 Minuten schaumig rühren.

Danach Mehl und Backpulver mit einem Rührbesen unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf verteilen.

Ca. 20-25 Minuten bei 180 Grad backen und vollständig auskühlen lassen.

Mit Dessertringen runde Teige ausstechen.

Creme:

Eigelb mit Puderzucker auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen, danach auf einem kalten Wasserbad abkühlen lassen und gelegentlich rühren.

Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander vermischen.

Eigelbcreme mit der Mascarponecreme zusammen rühren.

Eingeweichte Gelatine unter die Creme verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Biskuittränke:

Erkalteten Kaffee mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker vermischen und auf den Biskuitboden träufeln.

In dem Dessertring wird jetzt schichtweise eingesetzt

1. Biskuit

2. Creme

Danach alles zum Kühlen für min. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Frühlings-Tiramisu mit Himbeeren und 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

Frühlings-Tiramisu mit Himbeeren und Eierlikör

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und halbe Himbeeren Drumherum dekorieren.

Leser-Tipp

Man kann auch mehrere Schichten machen

[Link zum Rezept: Frühlings-Tiramisu mit Himbeeren und 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