

Tiramisu mit Zimt und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

500 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 ml Sahne
20 g Puderzucker
100 g Löffelbiskuit
120 ml Espresso oder starken Kaffee
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zimt



Zubereitung

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne zusammen mit der Mascarpone cremig rühren. Den Puderzucker sieben und hinzugeben nochmal die Creme schlagen, damit sie schön locker wird. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Espresso miteinander vermischen und den Löffelbiskuit kurz darin eintauchen und in eine tiefe Schüssel legen. So weiter machen, bis der Boden bedeckt ist. Danach die Hälfte der Mascarpone Creme drüber geben und nochmals mit den restlichen Löffelbiskuit so verfahren, bis die Schicht fertig ist und mit der restlichen Mascarpone Creme bedecken. In den Kühlschrank geben und erst kurz vor dem Servieren mit dem Zimt bestreuen.

Leser-Tipp

Schmeckt auch sehr gut mit Chai Latte Pulver. Die Aromen passen super mit dem Eierlikör zusammen und sind einfach ein Gedicht im Mund.

[Link zum Rezept: Tiramisu mit Zimt und Verpoorten Original 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