

Tiramisu im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 4 Personen:

12 Löffelbiskuits (75 g)

Für die Creme:

250 g Mascarpone

250 g Quark (Magerstufe)

2-3 EL Milch oder Sahne

4 EL Puderzucker (60 g)

1 Pkg Vanillezucker (8 g)

1-2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zum Tränken der Biskuits:

Ca. 150 ml kalten Espresso oder starken Kaffee

Nach Wunsch 1 EL Amaretto (italienischer Mandellikör) oder Kaffeeelikör

Zum Begießen und Bestreuen:

Je 4 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Etwas dunkles Kakaopulver (1 EL)

Außerdem:

4 Gläser oder kleine Einweckgläser mit mindestens 200 ml Inhalt

Zubereitung

Zuerst wird ein Espresso oder starker Kaffee gekocht und zum Abkühlen zur Seite gestellt. Nach persönlicher Vorliebe kann man unter den Kaffee noch zusätzlich 1-2 EL Mandel- oder Kaffeeelikör einrühren. Löffelbiskuits mit den Fingern in kleinere Stückchen brechen.

Für die Creme:

Quark mit Mascarpone in eine Schüssel geben. Mit Puderzucker, Vanillezucker und etwas Milch oder Sahne glattrühren.

Zuletzt 1-2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einrühren.

Vier passende Gläser auf den Tisch stellen. Den Boden der Gläser zunächst üppig mit Löffelbiskuit-Stückchen belegen und mit kaltem Kaffee beträufeln. Darüber mit einem Löffel eine Lage Creme aufstreichen. Wiederum eine Schicht Löffelbiskuits darüber streuen und mit etwas Kaffee beträufeln. Die letzte Schicht sollte Creme sein.

Jedes Tiramisu im Glas mit einem Stück Folie abdecken und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren und etwas durchkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren: Jedes Tiramisu im Glas mit einem Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begießen. Darüber eine Schicht Kakaopulver streuen und sofort zum Tisch bringen



[Link zum Rezept: Tiramisu im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Tiramisu im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Tiramisu im Glas mit 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