

Tiramisu auf Verpoorten-Punsch

Zutaten

für 4-5 große Dessertgläser:

50 g Puderzucker

2 Eigelb

1 Eiweiß

1 Tasse Kaffee stark, oder Espresso

20 ml Rum

250 g Mascarpone

125 g Löffelbiskuits

VERPOORTEN-Punsch je nach Bedarf

etwas Kakaopulver

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.



Zubereitung

Eigelb, Puderzucker, Mascarpone mit dem Rum cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Löffelbiskuits zerbrechen (kleine Stückchen) und in die Dessert Gläser geben, jetzt mit dem Espresso/starken Kaffee beträufeln, so dass die Biskuits gut mit Kaffee vollgesogen sind.

Jetzt auf die zerbröselten Löffelbiskuits 1-2 EL Mascarpone Füllung, danach eine Schicht 0,5 cm bis 1 cm VERPOORTEN-Punsch. Das Ganze ein bis zweimal wiederholen (je nach Größe der Gläser). Zum Schluss die Mascarpone Füllung dick mit Kakao bestäuben.

Die Gläser sollten jetzt ca. 1 Std. kalt gestellt werden.

[Link zum Rezept: Tiramisu auf Verpoorten-Punsch](#)

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