

Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

150 ml kalter Kaffee
1 Glas Kirschen
2 EL Speisestärke
600 g Mascarpone
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
50 ml + 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne
28 Löffelbiskuits
½ TL Lebkuchengewürz
150 g Marzipankartoffeln
Kakao zum Bestäuben



Zubereitung

Kirschen in ein Sieb gießen und den Saft dabei in einem Topf auffangen. Den Kirschsft in einem Kochtopf erhitzen. Stärke mit 4 EL Kirschsft verrühren und unter den restlichen Saft rühren. Kurz aufkochen, bis der Saft eindickt. Kirschen dazugeben und abkühlen lassen.

Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander auf dem Boden einer Form (ca. 16 x 22 cm) verteilen. Kaffee mit Lebkuchengewürz mischen und ca. die Hälfte auf den Löffelbiskuits verteilen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls auf die Biskuits träufeln und anschließend mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bedecken. Kirschkompott darauf verteilen. Im Anschluss eine weitere Schicht aus Löffelbiskuit, Lebkuchen-Kaffee, 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mascarpone-Creme in die Form füllen. Mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Marzipankartoffeln halbieren und auf das Tiramisu legen.
Mit reichlich Kakao bestäuben.

[Link zum Rezept: Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de