

Eierlikör Tiramisu mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Eierlikör Tiramisu für 4 Personen
3 Blatt Gelatine
12 Löffelbiskuits
150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Eierlikör
3 Eigelb
80 g Zucker
250 g Mascarpone
150 ml Sahne
2 Maracujas oder Passionsfrüchte

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kühlzeit: ca. 2 Std.



Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Löffelbiskuits etwas kleiner brechen und in 4 Gläser verteilen. Mit je 2-3 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja beträufeln und beiseitestellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät ca. 5 Min. hellschaumig aufschlagen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in einem kleinen Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen (dabei nicht kochen lassen!).

Mascarpone und Gelatine zusammen mit der Hälfte des übrigen VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Eierlikörs in den Eigelbschaum rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die entstandene Creme in jeweils 3 Schichten in die Gläser füllen und dabei zwischen jede Schicht etwas VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Eierlikör träufeln. Das Eierlikör Tiramisu etwa 2 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen herauskratzen und das Eierlikör Tiramisu damit garnieren. Nach Belieben noch mit frischer Minze verzieren und servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör Tiramisu mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de