

# Bananen-Eierlikör-Tiramisu mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

- 125 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 200 g griechischer Joghurt
- 2 EL Zucker
- 220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 12 Löffelbiskuit
- 200 ml starker, kalter Kaffee
- 3 Bananen
- Schokoraspel
- Ggf. Saft einer Zitrone, sollten die Desserts nicht sofort gegessen werden.



## Zubereitung

Mascarpone, Sahne und Zucker zusammen steifschlagen. Griechischen Joghurt und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Bananen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und 12 Scheibchen zur Seite legen. (Tipp: Sollten Ihr die Desserts nicht sofort essen wollen, dann empfiehlt es sich, die Bananenscheiben in etwas Zitronensaft zu wenden. Somit verhindert Ihr, dass sie braun werden.)

6 Löffelbiskuit in jeweils drei Stückchen teilen, in den Kaffee tränken und hiermit die erste Schicht in den Dessertgläsern bilden. Eine Schicht Bananenscheiben auflegen und mit 2-3 EL Eierlikör-Creme bedecken. Die Gläser sollten nun ungefähr halbvoll sein. Je einen EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Gläser träufeln und alle Schichten wiederholen. Mit jeweils zwei Bananenscheiben und Schokoraspel dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

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

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de