

Winter Tiramisu mit Verpoorten Edition Bombardino

Zutaten

Winter Tiramisu mit VERPOORTEN EDITION Bombardino

500 ml Kaffee
130 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino
1 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
4 Eigelbe
70 g Zucker
1 Prise Salz
750 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne
250 g Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

Auflaufform (ca. 25 x 35 cm)



Zubereitung

Kaffee zubereiten und das Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz in den noch heißen Kaffee rühren. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Anschließend 100 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino unter den Kaffee rühren.

Eigelbe mit Zucker und Salz hellcremig aufschlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Mascarpone mit einem Teil der Ei-Masse mit einem Schneebesen kurz verrühren, dann die restliche Ei-Masse zusammen mit 2 EL VERPOORTEN EDITION Bombardino unterheben. Sahne steifschlagen und unter die Mascarpone-Bombardino-Creme heben.

Die Löffelbiskuits nacheinander in die Kaffee-VERPOORTEN-Bombardino-Tränke tauchen und den Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 35) hiermit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-VERPOORTEN-Bombardino-Creme auf die Löffelbiskuits geben und mit einer zweiten Lage getränkter Löffelbiskuit belegen. Die restliche Mascarpone-VERPOORTEN-Bombardino-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in Tupfen auf die Löffelbiskuit-Schicht geben, bis diese vollständig bedeckt ist. Winterliches Tiramisu mit VERPOORTEN EDITION Bombardino für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren großzügig mit Kakao einstäuben.

[Link zum Rezept: Winter Tiramisu mit Verpoorten Edition Bombardino](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (10/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de