Raffiniertes Tiramisu im Glas

Wer ein besonderes Dessert Rezept sucht, sollte mal ein raffiniertes Tiramisu im Glas ausprobieren. Diese Süßspeise hat es in sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

80 g	Biskotten

Für die Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
3 EL	Milch (oder Schlagobers)
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Eierlikör

Zum Tränken der Biskotten

150 ml	Espresso (kalten oder starken Kaffee)
1 EL	Amaretto Likör (oder Kaffeelikör)

Zum Begießen und Bestreuen

4 EL	Eierlikör
1 EL	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für ein raffiniertes Tiramisu im Glas zunächst Espresso oder starken Kaffee kochen und abkühlen lassen, nach Belieben Amaretto oder Kaffeelikör einrühren. In der Zwischenzeit die Biskotten grob zerkrümeln.

2. Topfen mit Mascarpone zu einer Creme vermengen und Staubzucker, Vanillezucker, Milch oder Schlag und Eierlikör unterrühren. Die Biskottenkrümel gleichmäßig in Dessertgläser verteilen und mit dem kalten Espresso oder Kaffee beträufeln.

3. Darauf etwas Creme geben und diese wieder mit Biskotten bestreuen und mit Espresso oder Kaffee beträufeln. Zuletzt mit der restlichen Creme auffüllen. Mit Folie abgedeckt mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. Kurz vor dem Servieren das Tiramisu aus dem Kühlschrank nehmen, mit etwas Eierlikör beträufeln und mit Kakaopulver bestäuben. Dann sofort servieren.

Tipp

Ist gerade kein Eierlikör im Haus, schmeckt raffiniertes Tiramisu im Glas auch mit Baileys.