

# Baileys-Tiramisu

Das Rezept vom Baileys-Tiramisu ist ein Dessert für Erwachsene. In diesem leckeren Nachtisch ist kein Ei enthalten und lässt sich sehr gut vorbereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,5 h



## Zutaten

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| 150 ml        | starker Kaffee (oder Espresso) |
| 100 ml        | Baileys                        |
| 1 Packung     | <a href="#">Biskotten</a>      |
| 150 g         | <a href="#">Mascarpone</a>     |
| 350 ml        | <a href="#">Schlagobers</a>    |
| 40 ml         | Baileys                        |
| 0.5 TL        | Vanilleextrakt                 |
| 2 EL          | Staubzucker                    |
| Nach Belieben | Kakao (echten)                 |
| Nach Belieben | Zimt                           |

## Zubereitung

1. Für das **Baileys-Tiramisu** als erstes einen starken Kaffee oder Espresso kochen, leicht abkühlen lassen und mit den 100ml Baileys vermengen.
2. Dann Mascarpone, Schlagobers, Staubzucker, Baileys und das Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und so lange (mit einem Handrührgerät) verrühren, bis eine dicke Creme entstanden ist.

3. Nun die Biskotten nach und nach, aber nur ganz kurz in das Kaffee-Gemisch tauchen, abtropfen lassen und in einer Form (ca.20x20cm) auslegen.
4. Jetzt ca. ein Drittel der Creme auf die getränkten Biskotten geben und glatt streichen.
5. Danach wieder mit getränkten Biskotten belegen, dann nochmal ein Drittel Creme, wieder Biskotten und letztendlich mit der restlichen Creme abschließen.
6. Das Tiramisu sollte nun abgedeckt, am besten über Nacht, gut durchziehen.
7. Vor dem Servieren noch den Kakao mit dem Zimt vermengen und das Tiramisu großzügig damit bestäuben. Die Menge ergibt 6 Portionen.

## **Tipp**

Das Tiramisu sollte stets kühl aufbewahrt werden.