

Eierlikör-Tiramisu-Kuppel

Das Rezept von der Eierlikör-Tiramisu-Kuppel ist ausschließlich für Erwachsene Naschkatzen und wird gerne zu besonderen Anlässen, wie zum Beispiel Ostern serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

500 g	Mascarpone
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
10 EL	Eierlikör
200 ml	Schlagobers
300 g	Eierplätzchen (+/-)
125 ml	Espresso
2 cl	Amaretto
Nach Belieben	Backkakao
Nach Belieben	Klarsichtfolien (zum Auslegen der Schüssel)

Zubereitung

1. Für die **Eierlikör-Tiramisu-Kuppel** als Erstes den Espresso kochen und abkühlen lassen.
2. Dann den Amaretto zu dem Espresso geben und gut verrühren.
3. Nun Mascarpone, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren.

4. Danach den Eierlikör unterrühren.
5. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
6. Als nächstes eine rundliche Schüssel (Durchschnitt ca. 20 cm) mit etwas Klarsichtfolie auslegen.
7. Nun die Eierplätzchen nur kurz in das Espresso-Gemisch tauchen, abtropfen lassen und den Boden der Schüssel auslegen. Dabei sollte die Wölbung der Plätzchen nach unten zeigen.
8. Danach ca. 1/3 der Creme darauf verteilen und glatt streichen.
9. Jetzt wieder Eierplätzchen tunken und auf der Creme auslegen. Dabei die Plätzchen immer schön gleichmäßig am Rand der Schüssel auslegen, damit man später eine schöne, gleichmäßige Kuppel hat.
10. Dann die restliche Creme in die Schüssel geben und letztendlich mit getunkten Eierplätzchen Abschließen.
11. Die Schüssel hinterher mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
12. Kurz vor dem Servieren die Kuppel auf eine Servierplatte stürzen und die Folie vorsichtig abziehen.
13. Letztendlich die Tiramisu-Kuppel nach Belieben mit Backkakao bestäuben.

Tipp

Wenn sich die Klarsichtfolie für die Eierlikör-Tiramisu-Kuppel in der Schüssel schlecht auslegen lässt, einfach die Schüssel kurz mit kaltem Wasser ausspülen.