

# Eierlikör-Tiramisu ohne Ei

Eine schöne Alternative zum traditionellen italienischen Dessert-Klassiker ist das Rezept für Eierlikör-Tiramisu ohne Ei - unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
200 g	<a href="#">Biskotten</a>
1 EL	Kakaopulver
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
100 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
125 ml	<a href="#">Espresso</a>
125 ml	Milch
20 ml	Amaretto Likör
Nach Belieben	Kakaopulver (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für das Eierlikör-Tiramisu ohne Ei die Milch mit etwas Kakaopulver und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Espresso und Amaretto unterrühren.
2. Eierlikör mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und unter die Mascarpone heben. Alles zu einer glatten Creme verrühren. Eine Auflaufform mit Biskotten auslegen und mit der Hälfte der Milch-Mischung begießen.
3. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen, dann wieder eine Schicht Biskotten darauf legen. Die restliche Milch darüber gießen und die restliche Creme als oberste Schicht darauf streichen. Großzügig mit Kakaopulver bestreuen.
4. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und anrichten.

## **Tipp**

Das Eierlikör-Tiramisu ohne Ei ist ca. 2-3 Tage lang haltbar.