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	Mascarpone
200 g	Biskotten
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Zucker
100 ml	Eierlikör
125 ml	Espresso
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.