Einfaches Tiramisu im Glas

Das einfache Tiramisu im Glas gelingt Ruck-Zuck. Das köstliche und beliebte Dessert-Rezept wird deinen Lieben schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

100 ml	Espresso (stark)
2 EL	Amaretto
0.5 EL	Zucker
2 Stk.	Eidotter
50 g	Zucker
1 TL	Orangenschale (Bio Orange)
250 g	Mascarpone
2 Stk.	Eiweiß
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
8 Stk.	Löffelbiskuits
	Kakaopulver (zum Bestäuben)
	Kaffeebohnen (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für das **einfache Tiramisu im Glas** den Kaffee mit Amaretto und Zucker verrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Danach beiseite stellen.

2. Die Eidotter mit Zucker und Orangenschale zirka 5 Minuten lange cremig rühren, die Mascarpone unterheben.

3. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker zugeben und fertig schlagen. Den Éischnee

vorsichtig unter die Massen heben.

4. Den Löffelbiskuits zerkleinern und in die Dessert-Gläser verteilen. Mit der Hälfte vom Kaffee beträufeln. Jetzt die Hälfte der Masse darauf verteilen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

5. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ziehen und durchkühlen lassen. Abschließend mit Kakao bestäuben und nach Beliebe mit Kaffeebohnen dekorieren.

Tipp