Leichtes Eierlikör-Tiramisu

Tolles Rezept für ein leichtes Eierlikör-Tiramisu. "Leicht" bezieht sich auf die Zubereitung, nicht auf die Kalorien, das macht der himmlische Geschmack aber gleich wieder wett!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

8 Stk.	Biskotten
100 ml	Eierlikör
80 g	Schokolade
4 EL	Schlagobers
100 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
2 EL	Süßwein

Zubereitung

1. Für das **leichte Eierlikör-Tiramisu** zuerst die Biskotten halbieren und den Eierlikör in eine flache Schüssel füllen. Die halbierten Biskotten von beiden Seiten kurz im Eierlikör tauchen, anschließend aufrecht in die Dessertgläser stellen. Dazu leicht am Rand andrücken, durch den Eierlikör haben sie genug Halt.

2. Schlagobers in einen Topf füllen. Die Schokolade zerkleinern und einrühren. Bei niedriger Hitze langsam schmelzen, dabei oft umrühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Den Eierlikör mit Wein und Mascarpone in eine Schüssel füllen, Zucker zufügen und alles gut verrühren. Die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren. Anschließend gleichmäßig in die Dessertgläser gießen.

4. Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver oder Biskotten verzieren, nach Belieben mit Eierlikör beträufeln.

Tipp

Das leichte Eierlikör-Tiramisu sieht besonders schön aus, wenn man es mit frischen Erdbeeren, Kirschen oder anderen Früchten verziert.