

Oster-Tiramisu mit Eierlikör und Amaretto

Ein wunderbares Rezept für ein gelungenes Osterfest: feines Oster-Tiramisu mit Eierlikör und Amaretto.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

30 g	Amaretto Likör
70 g	Eierlikör
80 g	Zucker
500 g	Naturjoghurt
2 EL	Löskaffee
200 g	Biskotten
	Kakaopulver (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das **Oster-Tiramisu mit Eierlikör und Amaretto** zunächst das Joghurt in eine Schüssel füllen. Amaretto, Eierlikör und Zucker zufügen und mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.
2. Den löslichen Kaffee in eine Tasse geben und zur Hälfte mit kochendem Wasser übergießen. Umrühren und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Biskotten auf den Boden von Dessertschalen oder großen Kaffeetassen dicht auslegen, einfach auf die passende Größe schneiden oder auseinanderbrechen. Die Biskotten gleichmäßig mit dem Kaffee beträufeln, aber sparsam damit umgehen, sonst wird das Tiramisu zu matschig.
3. Über die erste Schicht Biskotten nun die Hälfte der Creme verteilen und glattstreichen. Anschließend die übrigen Biskotten einschichten, wiederum mit Kaffee beträufeln. Zum

Schluss die restliche Creme verteilen und glattstreichen.

4. Die vorbereiteten Schalen für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Tiramisu vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und nach Wunsch dekorieren.

Tipp

Das Oster-Tiramisu mit Eierlikör und Amaretto kann man für Kinder auch mit Saft oder Milch statt Alkohol zubereiten.