Tiramisu im Glas

Das Tiramisu im Glas ist ein wunderbares Dessert-Rezept. Die klassische Süßspeise gelingt in wenigen Schritten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

100 ml	Espresso (stark)
12 Stk.	Biskotten
3 Stk.	Eier (frisch)
50 g	Zucker
2 EL	Mandellikör
250 g	Mascarpone
	Kakao
Nach Belieben	Beeren (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das **Tiramisu im Glas** zuerst den Espresso zubereiten und abkühlen lassen.

2. Die frischen Eier trennen, Eidotter mit der Hälfte vom Zucker und Mandellikör vermengen und cremig schlagen. Mascarpone hinzufügen und verrühren. Das Eiweiß mit restlichen Zucker zu Eischnee steif schlagen. Vorsichtig unter die Creme heben.

3. Die Biskotten zerbrechen, in Kaffee tunken und abwechselnd mit der Creme in Gläser schichten.

4. Etwa 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und je nach Belieben mit Beeren garnieren.

Tipp