Tiramisu ohne Ei im Glas

Das Tiramisu ohne Ei im Glas ist ein beliebtes Dessert das man am Besten schon am Vortag zubereitet und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h

Zutaten

400 g	Topfen
400 g	Mascarpone
1 Packung	Vanillezucker
4 EL	Zucker
8 Stk.	Espresso (stark)
8 EL	Amaretto
300 g	Biskotten
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für das **Tiramisu ohne Ei im Glas** den Espresso zubereiten und zur weiteren Verarbeitung vollständig abkühlen lassen.

2. Topfen mit Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und die Hälfte vom Amaretto verrühren. Den restlichen Amaretto mit dem kalten Espresso verrühren.

3. Die Biskotten in den kalten Espresso tunken, durchbrechen und den Boden der Gläser damit belegen. Einen Esslöffel Mascarpone-Topfen Masse darüber streichen.

4. Den Schichtvorgang nochmals wiederholen und das Dessert für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp