

## Rezept

# Tiramisu mit Eierlikör-Mascarpone

Ein Rezept von Tiramisu mit Eierlikör-Mascarpone, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>60 ml</b> starker frisch gebrühter Espresso	<b>1 EL</b> Brandy
<b>250 g</b> Mascarpone	<b>100 ml</b> Eierlikör
<b>1 TL</b> abgeriebene Zitronenschale	<b>200 g</b> Löffelbiskuits
<b>2 EL</b> schwach entöltes Kakaopulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Den Espresso abkühlen lassen und mit dem Brandy mischen. Mascarpone, Eierlikör und Zitronenschale cremig verrühren.

---

2. Eine quadratische Form (20 x 20 cm) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, die Lücken mit zurechtgeschnittenen Stücken füllen. Die Hälfte der Espresso-Brandy-Mischung darüber träufeln und mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf auslegen und etwas in die Creme drücken, Lücken bei Bedarf mit passenden Stückchen füllen. Mit der restlichen Espressomischung und der Creme ebenso verfahren. Für 4-5 Std. kühl stellen.

---

3. Das Tiramisu ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit Kakao bestäuben und in Stücke schneiden.