

Rezept

Eierlikör Tiramisu

Ein Rezept von Eierlikör Tiramisu, am 13.07.2026

Zutaten

500 g Mascarpone

50 g Zucker

100 ml Eierlikör

200 ml Sahne

40 ml Espresso

200 g Löffelbiskuit

Zur Dekoration

ca. 20 ml Eierlikör

1-2 EL Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 34 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Sahne aufschlagen und mit Mascarpone verrühren.
2. Eine flache Schale mit Löffelbiskuit auslegen und mit Espresso übergießen und die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen
3. Anschließend eine weitere Schicht Löffelbiskuit legen und mit den restlichen Espresso darüber träufeln und mit der Mascarpone Creme bestreichen.
4. Das Eierlikör-Tiramisu vor dem Verzehr für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Mit Eierlikör und Schokoraspeln dekorieren und servieren.