

## Rezept

# Eierlikör Tiramisu

Ein Rezept von Eierlikör Tiramisu, am 13.12.2025

## 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 trüpfeln 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.