

Rezept

# Schnelles Tiramisu im Glas

Ein Rezept von Schnelles Tiramisu im Glas, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 ml</b> frisch gebrühter starker Espresso	<b>4 EL</b> Amaretto (ital. Mandellikör)
<b>200 g</b> Sahne	<b>3</b> sehr frische Eigelb (Größe M)
<b>3 EL</b> Puderzucker	<b>250 g</b> Mascarpone
ca. 150 g Löffelbiskuits	<b>3 TL</b> Kakaopulver zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Espresso mit dem Likör mischen, lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Erst den Mascarpone unterrühren, dann die Sahne mit dem Teigspatel sorgfältig unterheben.
2. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen und die Hälfte davon in sechs Gläser geben. Jeweils etwas Espressomischung darüberträufeln und die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben. Die übrigen Biskuits daraufgeben, mit dem übrigen Espresso tränken und die restliche Creme darauf verteilen. Die Desserts für ca. 2 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren das Kakaopulver darübersieben.