

Rezept

Tiramisu-Creme Aufstrich

Ein Rezept von Tiramisu-Creme Aufstrich, am 28.04.2025

Zutaten

30 g Löffelbiskuits	60 g Espresso-Schokolade
3 EL Mascarpone	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 EL Eierlikör, ersatzweise 2-3 EL Orangensaft	6 EL Orangensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas von 200 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Löffelbiskuits und 50 g Schokolade in große Stücke brechen.

2. Biskuits und Schokolade mit Mascarpone, Vanillezucker, Eierlikör und Orangensaft im elektrischen Zerkleinerer (oder Mixer) fein pürieren und in eine Schüssel füllen. Restliche Schokolade grob raspeln und die Creme damit bestreuen.

3. Schmeckt besonders gut mit Brioche, Waffeln, Hefezopf und Schoko-Zwieback.