

## Rezept

# Tiramisu-Parfait mit Löffelbiskuits

Ein Rezept von Tiramisu-Parfait mit Löffelbiskuits, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	<b>50 ml</b> Espresso (oder starker Kaffee)
<b>4</b> Eigelbe (Größe M)	<b>120 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Mascarpone (ital. Frischkäse)	<b>2 EL</b> Mandellikör (z. B. Amaretto)
<b>200 g</b> Sahne	<b>10</b> Löffelbiskuits (60 g)
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben	Kastenform (1 l Inhalt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit dem Espresso in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Kaffeemilch zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
3. Die Kaffeemassee in eine kalte Schüssel gießen, auf ein kaltes Wasserbad setzen und kalt rühren. Mascarpone und Mandellikör unterziehen. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen. Behutsam unter die Kaffeemassee heben.
4. Die Form mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Kaffeemassee einfüllen und mindestens 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
5. Die Form etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen und etwas antauen lassen. Das Parfait auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen. Mit den Löffelbiskuits belegen und mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben. Ein langes Messer in heißes Wasser tauchen, das Parfait in Scheiben schneiden und servieren.