

Rezept

Tiramisu mit Eierlikör-Mascarpone

Ein Rezept von Tiramisu mit Eierlikör-Mascarpone, am 15.12.2025

Zutaten

60 ml	starker frisch gebrühter Espresso	1 EL	Brandy
250 g	Mascarpone	100 ml	Eierlikör
1 TL	abgeriebene Zitronenschale	200 g	Löffelbiskuits
2 EL	schwach entöltes Kakaopulver		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso abkühlen lassen und mit dem Brandy mischen. Mascarpone, Eierlikör und Zitronenschale cremig verrühren.
2. Eine quadratische Form (20 x 20 cm) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, die Lücken mit zurechtgeschnittenen Stücken füllen. Die Hälfte der Espresso-Brandy-Mischung darüber träufeln und mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf auslegen und etwas in die Creme drücken, Lücken bei Bedarf mit passenden Stückchen füllen. Mit der restlichen Espressomischung und der Creme ebenso verfahren. Für 4-5 Std. kühl stellen.
3. Das Tiramisu ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit Kakao bestauben und in Stücke schneiden.