

## Rezept

# Tiramisu ohne Ei

Ein Rezept von Tiramisu ohne Ei, am 21.07.2024

## Zutaten

<b>200 ml</b> frisch gebrühter Espresso	<b>250 g</b> Mascarpone (ital. Frischkäse)
<b>200 g</b> Joghurt-Frischkäse	<b>250 g</b> Magerquark
<b>70 g</b> Zucker	<b>70 ml</b> ital. Mandellikör (z. B. Amaretto, ersatzweise Mandelsirup)
Mark von 1/2 Vanilleschote	<b>200 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Amarettini (ital. Mandelkekse)	<b>200 g</b> Löffelbiskuits
Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)	1-2 EL schwach entöltes Kakaopulver zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Den Espresso lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen für die Creme Mascarpone, Frischkäse und Quark mit Zucker, 2 EL Mandellikör und Vanillemark glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
2. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Den Espresso mit dem restlichen Mandellikör mischen.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Auflaufform legen, die Hälfte der Amarettinibrösel darüberstreuen und beides mit der Hälfte des Espressos tränken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die restlichen Löffelbiskuits und Amarettinibrösel darauf verteilen. Mit dem restlichen Espresso tränken und die restliche Creme daraufstreichen. Tiramisu zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. durchziehen lassen.
4. Tiramisu vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben. Dazu passt ein frisch gebrühter Espresso.