Rezept

Tiramisu ohne Ei

Ein Rezept von Tiramisu ohne Ei, am 24.04.2024

Zutaten

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