



Schnelles Tiramisu ohne Ei

pamperedⁱchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



4-6 Gläschen



3 Stunden

Zutaten

200 ml kalter Kaffee
Amaretto nach Geschmack (etwa 2-3 Esslöffel)
250 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
50 g Puderzucker
1 Tl. Vanillearoma
1 Pkg Vanillezucker
Löffelbiskuits
Kakao zum Bestäuben
Amarettini zum Dekorieren

Zubereitung

In einer Schüssel den starken Kaffee zubereiten und abkühlen lassen. Nach Geschmack ein wenig Amaretto zufügen.
In einer separaten Schüssel den Mascarpone mit dem Puderzucker, Vanillearoma und Vanillezucker verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben.
Nach Geschmack Amaretto in die Mascarpone-Creme einrühren.
Die Löffelbiskuits kurz in den abgekühlten Kaffee tauchen, sodass sie leicht durchfeuchtet sind, aber nicht zu weich werden.
Die getränkten Biskuits in die Gläschen schichten.
Die Mascarpone-Creme über die Biskuits in den Gläschen verteilen.
Den Vorgang mit einer weiteren Schicht getränkter Biskuits und der restlichen Mascarpone-Creme wiederholen.
Das Tiramisu für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Vor dem Servieren mit Kakao und Amarettini dekorieren.

SCAN ME



Große Nixe

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

