

# Eierlikör-Tiramisu im Glas

Dieses cremige Eierlikör Tiramisu im Glas ist ein leckerer Oster Nachtisch. Klassisches Tiramisu mit Eierlikör – schnell und einfach zubereiten.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Tränke:

75 - 100 ml kalter Espresso oder starker Kaffee  
1 EL Zucker  
100 ml Eierlikör

### Tiramisucreme:

1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme  
150 ml kalte Milch  
100 g Schlagsahne  
50 ml Eierlikör

### Außerdem:

etwa 100 g Löffelbiskuits

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao  
bunte Schokoladeneier

Wie bereite ich leckeres Tiramisu mit Eierlikör zu?:

## 1 Vorbereiten:

Für die Tränke Espresso mit Zucker und Eierlikör verrühren. Löffelbiskuits grob zerkleinern.

## 2 Tiramisucreme zubereiten:

Milch, Sahne, Eierlikör und Cremepulver in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

## 3 Tiramisu einschichten:

Die Hälfte der Löffelbiskuits auf etwa 6 Gläser verteilen, mit der Hälfte der Kaffee-Eierlikör-Mischung beträufeln und mit der Hälfte der Tiramisucreme bedecken. Die restlichen Zutaten in gleicher Reihenfolge daraufschichten. Das Eierlikör-Tiramisu mit Frischhaltefolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen und mind. 2 Std. durchziehen lassen.



**4 Verzieren:**

Vor dem Servieren die Creme mit Kakao bestreuen und mit ein paar ganzen oder halbierten Ostereiern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Tiramisu nach Belieben mit Cantuccini zubereiten.
- Besonders gut lässt sich die Creme mit einem Spritz- oder Gefrierbeutel portionieren.

