


Eierlikör-Tiramisu

Ein cremiges Dessert mit Eierlikör ist schnell und einfach zubereitet.

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für eine flache rechteckige Schale (etwa 25 x 18 cm):
Frischhaltefolie

Tiramisucreme:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
100 ml kalte Milch
50 ml Eierlikör
150 g Joghurt
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Außerdem:

100 g Löffelbiskuits
Fett
150 ml starker Espresso
Backpapier
etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein leckeres Tiramisu mit Eierlikör zu?:

- 1** **Vorbereiten:**
Schale mit Frischhaltefolie auslegen.
- 2** **Tiramisucreme:**
Mousse à la Vanille nach Packungsanleitung, **aber** mit 100 ml Milch und 50 ml Eierlikör, zubereiten, Joghurt unterrühren. Ein Drittel der Creme in die Form streichen. Creme mit der Hälfte der Raspelschokolade bestreuen.
- 3** Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander rundum kurz in den Espresso tauchen und mit Abstand nebeneinander auf die Creme legen. Die Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen, mit der Hälfte der restlichen Raspelschokolade bestreuen und eine zweite Schicht getauchte Löffelbiskuits darauflegen. Diese nochmals mit Schokoraspeln bestreuen und mit restlicher Creme bestreichen. Tiramisu mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



4 Verzieren:

Tiramisu auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Mit Kakao und Raspelschokolade bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Löffelbiskuits können Sie auch Cantuccini verwenden, dann aber nur etwa 75 ml Espresso nehmen.
- Servieren Sie frische Erdbeeren dazu.

