



Menge 8 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

EIERLIKÖR-TIRAMISU

Tiramisu – der König unter den Desserts. Österlich wird die cremige Süßspeise mit Eierlikör. Himmlisch lecker!



Zubereitung

1. Sahne steif schlagen. Mascarpone, saure Sahne, Eierlikör und Diamant Brauner Zucker verrühren, zuletzt Sahne unterheben.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen und in einer Form (ca. 36 cm x 22 cm) nebeneinanderlegen. Eine Schicht Creme darauf streichen. Die restlichen Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen, auf die Creme legen und mit restlicher Creme abschließen.
3. Tiramisu mindestens 3–4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Zum Servieren Schokolade reiben und darüber streuen.

Zutaten

Für die Creme:

200 g	Sahne
500 g	Mascarpone
150 g	saure Sahne
200 ml	Eierlikör
75 g	Diamant Brauner Zucker

Außerdem:

250 g	Löffelbiskuits
125 ml	starker, kalter Kaffee
50 g	Halbbitter-Schokolade (mind. 50 % Kakaoanteil)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.