

Eierlikör-Tiramisu im Glas

Für 2 Portionen

125 g Mascarpone	125 ml Sahne	50 g Speisequark
75 ml Eierlikör	1 El Puderzucker	4 Löffelbisquits
50 ml Espresso	10 g Kakaopulver	4 Erdbeeren
2 Zwge. Zitronenmelisse		

Für die Mascarponecreme den Mascarpone, Sahne, Speisequark, 25 ml Eierlikör und Puderzucker in eine Schüssel geben; mit einem Schneebesen kurz verrühren.

In zwei Tumblergläser jeweils 2 EL Mascarpone-Creme auf dem Boden verteilen. Die Löffelbisquits halbieren und je zwei Hälften auf die Creme setzen. Mit 25 ml Espresso die Bisquits in beiden Gläsern tränken und 25 ml Eierlikör darauf beträufeln.

Dann wieder mit Mascarponecreme befüllen, nochmals Bisquits aufsetzen, wiederum tränken und mit dem restlichen Eierlikör beträufeln. Als letzte Schicht die restliche Mascarponecreme auftragen und die Tiramisu-Gläser für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Gläser mit Kakaopulver bestäuben, mit je zwei Erdbeeren und Melissenspitzen garnieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016