

Tiramisu ohne Ei im Glas



Zubereitung: 15 min

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mascarpone
200 ml Sahne
40 ml Milch
2 Pck. Vanillezucker
10 g Zucker
200 ml Espresso oder starker Kaffee
evtl. einen Schluck Amaretto oder Rum
100 g Löffelbiskuits
Kakao zum Bestäuben

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesens
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

Einen Espresso oder starken Kaffee kochen und anschließend abkühlen lassen. Wer das Dessert mit Alkohol genießen möchte, gibt nun an dieser Stelle den Amaretto oder Rum zum Kaffee und rührt dies kurz durch.

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Mascarpone zusammen mit der Milch und beiden Zuckerarten cremig rühren. Anschließend die Sahne unterheben.

Die Löffelbiskuits in passende Stücke brechen, kurz mit der Zuckerseite in den Espresso tunken (wirklich nur 2 bis 3 Sekunden) und in das Glas legen. Solange weiter vorgehen bis der Glasboden komplett mit Löffelbiskuits bedeckt ist. Danach die Mascarpone-Sahne zur Hälfte auf den Löffelbiskuits verteilen. Anschließend den Vorgang mit den Löffelbiskuits wiederholen bis die Creme damit bedeckt ist. Einen Teil der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und vorerst Beiseite legen. Die übrig gebliebene Creme auf die Gläser aufteilen. Zum Abschluss mit der restlichen Creme aus dem Spritzbeutel kleine Tupfer oben drauf spritzen.

Das Dessert bis zum Verzehr mindestens 3 Stunden kalt stellen. Ich stelle das Tiramisu immer gern einen Vorabend früher her und lasse es dann über Nacht im Kühlschrank durchziehen. Kurz vor dem Verzehr wird dann noch etwas Kakao durch ein Sieb auf die Creme bestäubt. Nun nur noch servieren und Löffel für Löffel genießen.



Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥