

# Eierlikör-Tiramisu im Glas

Dieses cremige Dessert mit Eierlikör im Glas ist eine Variante des beliebten Klassikers. Es ist schnell zubereitet und schmeckt einfach lecker.

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 ein 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 daraufschieben.  
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.

