


Eierlikör-Tiramisu

ca. 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Creme:

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

Zum Belegen und Tunken:

100 g Biskotten
150 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

Zum Bestreuen:

2 EL Backkakao
Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

- 1 Creme:**
Moussepulver nach Packungsanleitung, aber nur mit 100 ml Milch und 50 ml Eierlikör, zubereiten. Das Joghurt unterrühren. Ein Drittel der Creme in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform (18 x 25 cm) streichen. Die Hälfte der Raspelschokolade darauf streuen.
- 2** Die Hälfte der Biskotten in den Kaffee tunken und mit Abstand auf die Creme legen. Die Hälfte der restlichen Creme darauf streichen und die Hälfte der restlichen Raspelschokolade darauf streuen. Die übrigen Biskotten in Kaffee tunken und darauf legen. Mit der übrigen Raspelschokolade bestreuen und mit der übrigen Creme bestreichen. Das Tiramisu ca. 2 Std. kalt stellen.
- 3 Zum Bestreuen:**
Das Tiramisu auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Das Tiramisu mit Kakao und Raspelschokolade bestreuen.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)

Wie mache ich ein Eierlikör-Tiramisu?:



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Tiramisu frische Erdbeeren servieren.
- Statt Biskotten kann man auch Cantuccini verwenden. Zum Tunken aber nur 75 ml Espresso oder Kaffee nehmen.

