

Himmlisches Tiramisu in Kirsch

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Auslegen:

20 Biskotten (100 g)

Läuterzucker:

100 ml Wasser

80 g Zucker

2 EL Amaretto (Mandellikör)

Kirsch Grütze:

500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze (aus dem Kühlregal)

2 EL Amaretto (Mandellikör)

Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

40 g gesiebter Staubzucker

½ l flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Verzieren:

1 EL Schokospäne

1 Zum Auslegen:

Den Boden einer Auflaufform (20 x 30 cm) mit Biskotten auslegen.

2 Läuterzucker:

Für den Läuterzucker Wasser mit Zucker aufkochen und erkalten lassen. Den Amaretto einrühren. Die Biskotten mit Läuterzucker tränken.

3 Kirsch-Grütze:

Kirsch Grütze mit Amaretto gut verrühren und gleichmäßig auf den Biskotten verteilen.

4 Mascarpone-Creme:

Für die Mascarpone-Creme Mascarpone mit Joghurt und Staubzucker verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und unterheben. Die Creme gleichmäßig auf die Kirsch Grütze streichen. Das Tiramisu am besten über Nacht kalt stellen.

Das Kirsch-Tiramisu vor dem Servieren mit Schokospänen bestreuen.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)