

## Eierlikör - Tiramisu

### Zutaten:

250 ml heißer Espresso  
170 ml Eierlikör  
500 g Mascarpone  
500 g Schlagsahne  
200 g Löffelbiskuit  
100 g Zucker  
Kakaopulver  
2 Päckchen Vanillezucker  
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine



### Zubereitung:

- Den Zucker im heißen Espresso auflösen.
- Espresso abkühlen lassen.
- 15 g Gelatine in den Eierlikör einrühren.
- Mascarpone zugeben und gut unterrühren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Dabei die restliche Gelatine und den Vanillezucker einrieseln lassen.
- Die Sahne unter die Mascarpone - Creme heben.
- Die Hälfte der Biskuits in eine Form legen.
- Biskuits mit der Hälfte des Esspressos beträufeln.
- Eine Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen.
- Die restlichen Biskuits auflegen und mit Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen und 3 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.