

Tiramisu Becher



- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 6-7

- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Die Alternative, hausgemachtes Tiramisu als Cup serviert

Zutaten

- 1 selbst gebackenes Biskuitblatt, siehe mein Rezept Biskuit
- 350 g Mascarpone
- 3 Eigelbe
- 3 El geschlagene Sahne
- 3 El Zucker (geht auch mit Honig)
- 3 / 8 l Espresso mit 2 Cl Amaretto gemischt
- Ev. 1 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 Cl Amaretto für die Crème
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 - 40 g dunkles Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mascarpone Crème:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat; das braucht ein wenig Zeit. Die Mascarpone nach und nach dazu geben und weitere 2 - 3 min. weiter schlagen.

Schritt3

Den Amaretto und ev. etwas Bittermandelaroma dazu geben, die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt4

Der Aufbau des Cups:

Schritt5

Den Biskuit in der Größe des Bechers als kleine runde Plättchen ausstechen, 2 - 3 Stück pro Cup.

Schritt6

Die Plättchen mittels eines Küchenpinsels mit dem Espresso tränken und zunächst als erste Schicht in den Cup geben.

Schritt7

Nun folgt eine Schicht Crème, usw., usw.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Abschluss bildet eine üppige Crèmeschicht, die nach dem Durchkühlen und vor dem Servieren mit dunklem Kakaopulver bestreut wird.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, schnell, tiramisu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tiramisu-becher/>