



TIRAMISU OHNE EI UND OHNE ALKOHOL



Das Tiramisu ohne Ei ist nicht nur für Personen geeignet, die auf Ei verzichten müssen oder wollen, sondern auch für all jene, die eine einfachere und schnellere Variante des traditionellen Tiramisus suchen. Die Zubereitung ist unkompliziert und das Ergebnis ist ein köstliches, cremiges Dessert, dem niemand widerstehen kann. Amaretto gibt's als alkoholische und alkoholfreie Variante, so könnt ihr das Dessert auch alkoholfrei zubereiten. Viele weitere Variationen wie ein fruchtiges [Himbeertiramisu](#) oder auch ein erfrischendes [Tiramisu mit Lemon Curd](#) findet ihr ebenfalls auf meinem Blog.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone cremig, gib Puderzucker, Schmand, Amaretto und Vanilleextrakt dazu und rühre alles ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme steif. Achte darauf, die Creme nicht zu lange zu schlagen, damit Sahne und Mascarpone nicht gerinnen. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung kalt.

MASCARPONECREME:

- ☐ **750 g** Mascarpone
- ☐ **150 g** Puderzucker
- ☐ **400 g** Schmand
- ☐ **20 g** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **500 g** Sahne

TIRAMISU SCHICHTEN

Vermische den Kaffee mit dem Amaretto in einer Schale. Tauche die Hälfte der Löffelbiskuits in den Kaffee und lege sie als Boden in eine Form. Gib die Hälfte der Creme darauf und streiche sie glatt. Tränke dann die zweite Hälfte der Löffelbiskuits im Kaffee und schichte sie auf die Creme. Verteile die übrige Creme darüber, streiche sie glatt und stelle das Tiramisu dann für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

ZUM SCHICHTEN:

- ☐ **300 g** Kaffee (kalt)
- ☐ **50 g** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- ☐ **350 g** Löffelbiskuits



Statt Kaffee kannst du auch Milch, Kakao oder Saft verwenden.

DEKORATION

Streue den Kakao zum Servieren über das Tiramisu. Nutze dazu etwas Reis im Sieb, so lässt sich der Kakao feiner verteilen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ZUM BESTREUEN:

- ☐ **2 EL** Kakao