

OSTER TIRAMISU MIT EIERLIKÖR / KLASSISCH ODER ALKOHOLFREI



Eierlikör gehört zur Osterzeit einfach dazu. Für dieses Tiramisu könnt ihr klassischen Eierlikör oder meinen [selbstgemachten alkoholfreien Eierlikör](#) verwenden, so ist das Dessert für die ganze Familie geeignet. Die Dekoration sieht aus wie eine Blumenwiese im Frühling und schmeckt noch dazu richtig gut. Ihr könnt auch andere Streudekor verwenden oder andere Motive als Schablonen nutzen. Ich habe die Nachspeise in meiner ovalen Ofenform geschichtet, sie ist etwa 36,5 x 27,5 cm große, das entspricht einer runden Form mit 31,5 cm, so könnt ihr das Rezept auf eure Form passend umrechnen. Am besten schmeckt das Tiramisu, wenn ihr es am Vortag zubereitet und über Nacht durchziehen lasst, die Dekoration könnt ihr dann kurz vor dem Servieren fertig machen. Übrigens eignet sich die Deko auch super für ein Fußballfeld, wenn ihr kleinen Sportlern eine Freude machen möchtet.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 31.5 cm

Höhe: 7.5 cm

CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz. Gib den Eierlikör und Quark dazu und rühre beides kurz ein. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme kurz steif, achte darauf, dass sie nicht zu fest wird.

CREME:

- ☐ **500 g** Mascarpone
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **100 g** Eierlikör
- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **400 g** Sahne

TIRAMISU SCHICHTEN

Verrühre das heiße Wasser mit dem Kakao und Puderzucker klümpchenfrei. Tauche die Hälfte Löffelbiskuits nacheinander in den Kakao und lege eine Ofenform damit aus. Brich die Löffelbiskuits nach Bedarf in Stücke. Gib dann noch etwas Kakao darüber, sodass die Kekse gut getränkt sind. Verteile die Hälfte des Eierlikörs darüber und streiche dann die Hälfte der Creme darauf. Tränke auch die übrigen Kekse und verteile sie auf der Creme und tränke sie mit dem übrigen Kakao. Gib den restlichen Eierlikör darüber und lasse alles kurz einziehen, bevor du die übrige Creme darauf verteilst und glattstreichst. Stelle das Tiramisu für mindestens 3 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

ZUM TRÄNKEN:

- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **50 g** Puderzucker
- ☐ **250 g** Wasser (kochend)

TIRAMISU:

- ☐ **340 g** Löffelbiskuits
- ☐ **150 g** Eierlikör

DEKORATION

Schneide dir aus Papier Schablonen von Blumen oder anderen Motiven aus. Gib die Mandeln gemeinsam mit dem Puderzucker, Kokosraspeln, der Farbpaste und der Pulverfarbe in einen Mixer und mixe alles zu einer homogenen Masse. Lege die Papierblumen auf das Tiramisu und merke dir in etwa die Positionen. Gib die grüne Mandelmischung in ein Sieb und verteile sie damit vorsichtig über dem Tiramisu. Nimm dann die Papierblumen vorsichtig wieder von der Creme. Achte darauf, dass dabei keine grüne Masse in die freie Fläche fällt. Drücke die Crispearls jeweils vorsichtig in die Mitte der Blumen, sodass kleine Mulden entstehen und fülle sie mit Eierlikör. Dekoriere das Tiramisu mit den Dekorblüten. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

DEKORATION:

- ☐ **80 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **40 g** Puderzucker
- ☐ **50 g** Kokosraspeln
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpulver (grün)
- ☐ **1 TL** Crispearl



OSTER TIRAMISU MIT EIERLIKÖR / KLASSISCH ODER ALKOHOLFREI

—

1 EL Eierlikör



20 g Dekorblüten (Oblaten)