



Vorschlag
von Jennifer
Tillmann
—
(s. Oliver Store
Schmallen-
berg)

Ei-ne Portion Liebe

Eierlikör Tiramisu

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 100 g Rörig-Plenz Eierlikör
- 150 g starker Kaffee
- 30 g Zucker
- 100 g Sahne oder griechischer Joghurt
- 2 Essl. Amaretto
- 1 Pck. Löffelbiskuits

Zubereitung

1

Mascarpone mit Eierlikör und Zucker vermischen. Sahne steifschlagen und unterheben (wahlweise griechischen Joghurt). Kaffee mit Amaretto mischen.

2

Löffelbiskuits in Gläser verteilen oder in eine Schüssel legen, mit Kaffee-Amaretto-Mix tränken. Darauf Mascarpone-Sahne-Creme schichten. Das Ganze wiederholen.

3

3–4 Std. kühlen. Vor dem Servieren mit frischem Eierlikör begießen.

Ferienhof Rörig Plenz

- 📍 Latroper Straße 37
57392 Fleckenberg
- ☎ 02972 921196
- 🌐 www.roerig-plenz.de

Weitere leckere Rezeptideen
und Infos zu unseren Hühnern, dem
Hofladen und mehr findest du hier:

