

Rezept Tiramisu ohne Ei

Rezept Tiramisu ohne Ei

Bei diesem Rezept wird die klassische Variante des italienischen Desserts etwas abgewandelt. So kann das Tiramisu ohne Ei auch bedenkenlos im Kühlschrank einige Tage aufbewahrt werden.

Zutaten:

2 Tassen kalter, starker Kaffee
500 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif
50 g Zucker
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
300 g Löffelbiskuits
100 bis 150 ml Marsalla, je nach Geschmack (alternativ kann auch Amaretto verwendet werden)
2 bis 3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Für das Tiramisu ohne Ei zunächst die Sahne etwas anschlagen, anschließend das Sahnesteif zusammen mit dem Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen und solange weiter schlagen, bis die Sahne richtig fest geworden ist. Den Magerquark etwas abtropfen lassen und mit dem Mascarpone verschmischen.

Unter diese Creme wird nun vorsichtig die Sahne untergehoben. Der Kaffee sollte zusammen mit dem Marsala in eine flache Schüssel gefüllt werden, so dass die Löffelbiskuits besser darin getränkt werden können.

In eine Auflaufform kann jetzt das Tiramisu ohne Ei eingeschichtet werden.

Zuerst wird eine Reihe Löffelbiskuits in den Kaffee getaucht und damit anschließend der Boden der Form ausgelegt. Auf diese Biskuits kommt eine Schicht der Mascarpone-Sahne-Creme.

Anschließend wieder eine in Kaffee getränkte Lage der Löffelbiskuits, so wird weiter geschichtet, bis die Löffelbiskuits sowie die Creme verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte hierbei aus der Creme bestehen. Das Tiramisu ohne Ei wird als Letztes noch mit dem Kakaopulver bestäubt.

Für mindestens 4 bis 6 Stunden sollte diese Nachspeise im Kühlschrank erkalten.

Da dieses Tiramisu ohne Ei zubereitet wird, kann es auch bedenkenlos einen Tag vor Verzehr zubereitet werden.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)