

Tiramisu im Glas ohne Ei

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4-6	Gläser von je 2-2,5 dl Inhalt
1	Spritzsack mit gezackter oder glatter Tülle
125 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
125 g	Quark
1,5 dl	Vollrahm, steif geschlagen
10	Löffelbiskuits, zerbröckelt
1 dl	Espresso, ausgekühlt
	Kakao- oder Schokoladenpulver zum Bestäuben
1	Löffelbiskuit, zerkrümelt, zum Garnieren



Zubereitung:

Mascarpone, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Quark darunter rühren. Rahm sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit der Hälfte des Esspressos beträufeln. Die Hälfte der Crème darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, mit dem restlichen Espresso beträufeln. Restliche Crème in den Spritzsack füllen und darüberspritzen. Tiramisu 1-2 Stunden oder über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver und Löffelbiskuitkrümel bestreuen

Tipps:

Nach Belieben mit Beeren oder Fruchtkompott einschichten.