

TIRAMISU IM GLAS

in unter 10 Minuten!

Perfektes Dessert auf Knopfdruck!



Zutaten

- 2 EL Sahne
- 2 EL Mascarpone
- 3 TL Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2–3 Stück Löffelbiskuit oder Amarettini
- 1 frisch gebrühter Espresso (ca. 25 ml)
- 1 TL Amaretto oder Amaretto-Sirup
- 1 TL Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Variante 1: Blitzmethode in einem Glas

1. Creme direkt im Glas anrühren – Sahne mit einem kleinen Milchaufschäumer oder Mini-Schneebecken direkt im Dessertglas cremig aufschlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker dazu rühren.
2. Kekse zerbröseln – Löffelbiskuit oder Amarettini direkt über der Creme ins Glas bröseln.
3. Espresso & Amaretto darüber gießen – Die Krümel kurz einziehen lassen.
4. „Versenken“ – Mit einem Löffel die getränkten Kekse leicht in die Creme drücken.
5. Kakao toppen – Direkt servieren und genießen!

Variante 2: Klassisch geschichtet

1. Espresso zubereiten – Brühe einen frischen Espresso (ca. 25 ml).
2. Creme extra anrühren – Sahne leicht schlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker unterheben.
3. Biskuit tränken – Löffelbiskuits oder Amarettini zerbröseln und im Espresso-Amaretto-Mix kurz einweichen.
4. Schichten – Biskuit ins Glas, Creme darauf, nach Wunsch wiederholen.
5. Finish – Mit Kakao bestäuben und genießen.