



Tiramisu

mit Nougat-Crème & Nougat-Likör

  | ZUBEREITUNG: CA. 40 MINUTEN

Zutaten

1 Pck. Löffelbiskuits
 1 Flasche Viba Nougat-Likör
 1 Becher Viba Nougat-Crème
 250 g Mascarpone
 350 g Ricotta
 300 g Sahne
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 3 Eier
 Backkakao
 Minze
 Erdbeeren

- 1 Für die Mascarpone-Crème zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mascarpone und Ricotta vorsichtig unterheben bis eine homogene Masse entsteht. Die Sahne und das Eiweiß in zwei getrennten Gefäßen steif schlagen und anschließend unter die Masse heben.
- 2 Die Viba Nougat-Crème in der Mikrowelle ca. 1 Minute erwärmen, anschließend wieder etwas abkühlen lassen.
- 3 Den Nougat-Likör in einen tiefen Teller geben und die Löffelbiskuits einzeln darin eintunken.
Tipp: Für die alkoholfreie Variante einfach warme Milch mit Viba Nougat-Crème verrühren und die Löffelbiskuits darin eintunken.
- 4 Abwechselnd die Löffelbiskuits, Mascarpone-Crème und Viba Nougat-Crème in einem Glas »Tiramisu-typisch« schichten.
Tipp: Für die Mascarpone-Crème einen Spritzbeutel verwenden.
- 5 Als letzte Schicht Mascarpone-Crème auftragen und mit Backkakao, einer halben Erbeere und Minze genussvoll dekorieren.