

# Eierlikör-Tiramisu im Glas

## Zutaten

### ... für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 250 ml Sahne
- 100 g Magerquark
- 50 ml Eierlikör
- 2 EL Puderzucker

### ... für die Keks-Schicht

- 10 - 12 Löffelbiskuits
- ca. 100 ml Espresso oder starken Kaffee
- 2 EL Eierlikör

### ... zusätzlich

- ca. 2 EL Eierlikör (für zwischen die Schichten ☺)

### ... für die Spiegelei-Deko

- Aprikosen aus der Dose



## Zubereitung

Alle Zutaten für die Creme mit dem elektrischen Handrührer oder der Küchenmaschine verrühren, bis die Masse eine schön cremige Konsistenz hat (ca. 1 Minute).

Etwas von der Creme-Mischung auf dem Boden der Gläser verteilen.

Espresso oder Kaffee etwas abkühlen lassen, in einen tiefen Teller füllen und mit 2 EL Eierlikör verrühren. Jeden Löffelbiskuit dritteln und kurz in die Kaffee-Eierlikör-Mischung tauchen.

Jeweils drei Stücke Biskuit auf der Creme in den Gläsern verteilen. Ein bisschen Eierlikör darüber träufeln und eine weitere Schicht mit Creme, in Espresso getunkten Löffelbiskuits und etwas Eierlikör in die Gläser schichten.

Mit einer Schicht Creme abschließen und für den Spiegelei-Look jedes Glas mit eine Aprikosenhälfte auf der Creme verzieren.

Ihr könnt das Eierlikör-Tiramisu sofort servieren oder bis zu 2 Tagen abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Kinder mitessen oder Menschen, die keinen Alkohol mögen oder dürfen, könnt Ihr den Eierlikör einfach durch Vanillesauce ersetzen.

🐰 Frohe Ostern, Ihr Hasen! 🐰