

## Dessert Whisky-Tiramisu mit Amaretto-Kirsch-Sauce

### Rezeptteil 1 von 2 Whisky Tiramisu

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 ml	Espresso
20 ml	Whisky
50 g	Puderzucker
250 g	Mascarpone
100 g	Magerquark
100 ml	Sahne
1 Stk	Vanilleschote
1 Pk	Löffelbiskuit
1/2 Pk	Gelatine - gemahlen
	Kakao-Pulver zum Bestreuen

## Vorbereitung

1. Das Gelatinepulver in einem mittleren Topf mit 6 EL kaltem Wasser quellen lassen.
2. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit der Sahne in den Messbecher geben.
3. Espresso und Whisky in eine flache Schale füllen.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 3:** Die Gelatine unter ständigem Rühren vorsichtig vollständig auflösen. Vom Herd nehmen und 2 EL der kalten Mascarpone dazu geben.

Alles glatt rühren und dann nach und nach die restliche Mascarpone, Puderzucker und den Quark dazu geben.

Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Löffelbiskuits kurz beidseitig in den Espresso tunken und in die Form legen. Mit der Hälfte der Mascarpone-Masse bestreichen.

Vorgang wiederholen und unter Klarsichtfolie mind. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Statt der Biskuits können auch Amarettini genommen werden.