



Kokos Tiramisu im Glas

Zutaten

- 200 g Schlagsahne
- 5 frische Eier Größe M
- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 1 P. Sahnesteif
- ca 50 g Kokosflocken
- etwas Backkakao
- Mark einer Vanilleschote oder Vanilleextrakt
- Löffelbiskuits
- 200 ml Espresso
- auf Wunsch ca 20 ml Amaretto
- evtl. Minze, Basilikum, essbare Blüten als Deko

Zubereitung

#1

Espresso kochen und abkühlen lassen. Amaretto in den abgekühlten Espresso geben und umrühren. Löffelbiskuits halbieren oder dritteln (je nach Glasgröße).

#2

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen, bis die Masse hellgelb wird. Auch das zur Seite stellen.

#3

Schlagsahne mit dem Sahnesteif fest aufschlagen. Dann Mascarpone und Vanille zugeben und kurz aufschlagen.

#4

Die Sahne-Mascarpone-Creme unter die Eigelbmasse geben, gut durchrühren. Dann das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

#5

Gläser bereitstellen. Die Teigmasse am besten in einen Spritzbeutel geben (notfalls geht es aber auch mit einem Löffel). 2-3 Stücke Löffelbiskuit auf den Glasboden legen. Mit dem Espresso mäßig durchtränken. Ich nehme dafür eine Spritze aus der Apotheke, aber man kann das auch mit einem Teelöffel machen. Darauf eine Schicht Eicreme verteilen. Darauf kommen die Kokosflocken und etwas Kakao. Das Ganze wiederholen. Zum Abschluss wird Kakao drüber verteilt, was man aber am besten erst kurz vor dem Servieren macht. Dann noch mit Minze, essbaren Blüten oder Löffelbiskuit dekorieren.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.