

Baileys®-Tiramisu

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Tiramisucrème:

150 g Cantuccini
1 ½ dl Espresso kalt (150 ml)
3 Orange
1 ¼ dl Milch, kalt (125 ml)
1 ¼ dl Baileys® (Irish Cream) (125 ml)
1 Beutel Dr. Oetker Tiramisu

Zum Bestreuen:

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

6 Dessertgläser bereitstellen. Spritzbeutel und einen Rührbecher mit **heissem** Wasser ausspülen und bereitlegen.

Cantuccini grob zerkleinern und auf die Dessertgläser verteilen. Mit dem Espresso tränken. Orangen schälen, weisse Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden. Die Orangenfilets auf den Cantuccini verteilen.

2 Tiramisucrème:

Milch und Likör in den vorbereiteten Rührbecher geben. Crèmepulver zufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Crème mit einem Spritzbeutel dekorativ auf den Orangen verteilen. Tiramisu in den Kühlschrank stellen und mind. 1 Std. durchziehen lassen.

3 Zum Bestreuen:

Tiramisu vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.