

# Tiramisu im Glas

## MIT KAFFEE-KIRSCHLIKÖR



### Zutaten (4 Gläser)

- 8 Löffelbiskuits
- 100 ml Espresso
- 2 EL Kaffee-Kirschlikör oder Kaffee-likör
- 200 g Mascarpone
- 100 g Joghurt
- 2 EL Honig (flüssig)
- 150 g entkernte Kirschen (TK, aus dem Glas oder frisch)
- Kakaopulver zum Bestäuben
- optional Kirschen als Topping

### Zubereitung:

- Mischen Sie den Likör und den Espresso einem tiefen Teller.
- Tauchen Sie die Hälfte der Biskuits kurz in die Flüssigkeit, damit sie sich ein wenig aufsaugen können.
- Verteilen Sie die Biskuits sofort in den Gläsern - pro Glas 1 Stück.
- Verrühren Sie die Mascarpone mit dem Joghurt und Honig.
- Geben Sie die Hälfte der Creme in die Gläser.
- Verteilen Sie die Kirschen darüber.
- Wiederholen Sie Schritt 2 und 3 mit den restlichen Biskuits.
- Geben Sie die restliche Creme in die Gläser.
- Lassen Sie die fertigen Desserts mit Kaffee-Kirschlikör mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen und fest werden.
- Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Kakao bestäuben und mit Kirschen toppen.

DEAVITA

# Kaffee-Kirsch-Tarte

## MIT LIKÖR



### Zutaten (8 Portionen)

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei

Für die Cremefüllung:

- 150 g entkernte Kirschen
- 2 EL Kaffee-Kirschlikör
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 100 Zucker
- 200 ml Sahne

### Zubereitung:

- Kneten Sie einen Mürbeteig aus dem Mehl, der Butter, dem Zucker und dem Ei.
- Stellen Sie den fertigen Teig für 30 Minuten kalt.
- Heizen Sie nach Ablauf der Zeit den Ofen auf 180 Grad vor.
- Geben Sie den Teig in eine Tarteform und drücken Sie ihn gut fest. Formen Sie dabei auch einen Rand.
- Bereiten Sie die Creme zu, indem Sie die Eier mit dem Zucker und der Sahne verrühren.
- Heben Sie erst die Mandeln und anschließend den Kaffee-Kirschlikör unter.
- Verteilen Sie die Creme gleichmäßig auf dem Teig.
- Belegen Sie mit den Kirschen.
- Backen Sie die Tarte für ca. 30 Minuten. Der Rand des Teigs sollte goldbraun werden.
- Lassen Sie den Kuchen abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

DEAVITA

# Kaffee-Kirsch-Mousse

## MIT SCHOKO-CRUMBLE



### Zutaten (4 Gläser)

- 200 ml Sahne
- 100 Zartbitterschokolade
- 3 EL Kaffee-Kirschlikör
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker

Für die Streusel:

- 50 g Mehl
- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- Kirschen zum Toppen

### Zubereitung:

- Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
- Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Sobald die Schokolade flüssig ist, Likör unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Eiermasse mit Schokolade mischen.
- Sahne vorsichtig unter die erhaltene Masse heben.
- Mousse in Gläser füllen und mind. 3 Stunden kaltstellen.
- Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Mehl, Butter, Kakao, Zucker und Salz mischen, bis ein krümeliger Teig entsteht.
- Über einem mit Backpapier ausgelegten Blech bröseln.
- Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen auf der Mousse verteilen.
- Mit Kirschen toppen.

DEAVITA

# Schokoladige Cupcakes

## MIT KAFFEE-KIRSCH-FROSTING



### Zutaten (12 Cupcakes):

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Mehl</li><li>• 50 g Kakao</li><li>• 2 TL Backpulver</li><li>• 150 g Zucker</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 2 Eier</li><li>• 125 g Butter</li><li>• 100 ml Milch</li><li>• 100 g Zartbitterschokolade, gehackt</li></ul> | <p>Für das Frosting:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Frischkäse</li><li>• 100 g Puderzucker</li><li>• 3 EL Kaffee-Kirschlikör</li><li>• 50 g weiche Butter</li><li>• optional Kirschen zum Dekorieren</li></ul> |
|--|---|

### Zubereitung:

- Ofen auf 180 vorheizen und Muffinform mit Papierformen auslegen.
  - Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
  - Separaten Eier, Butter und Milch verrühren.
  - Gehackte Schokolade unterheben.
  - Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
  - 15 bis 20 Minuten backen.
  - Muffins abkühlen lassen.
- Bereiten Sie das Frosting zu:
- Frischkäse, Puderzucker, Butter und Kaffee-Kirschlikör cremig rühren.
  - Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die kleinen Kuchen spritzen.

DEAVITA