

Tiramisu im Glas

MIT KAFFEE-KIRSCHLIKÖR



Zutaten (4 Gläser)

- 8 Löffelbiskuits
- 100 ml Espresso
- 2 EL Kaffeekirschlikör oder Kaffeelikör
- 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 sie 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 Kaffeekirschlikör 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 Kaffeekirschlikör
 - 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

- 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.

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.

Schokoladige Cupcakes

MIT KAFFEE-KIRSCH-FROSTING



Zutaten (12 Cupcakes):

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| • 200 g Mehl | Für das Frosting: |
| • 50 g Kakao | • 250 g Frischkäse |
| • 2 TL Backpulver | • 100 g Puderzucker |
| • 150 g Zucker | • 3 EL |
| • 1 Prise Salz | Kaffeekirschlikör |
| • 2 Eier | • 50 g weiche Butter |
| • 125 g Butter | • optional Kirschen |
| • 100 ml Milch | zum Dekorieren |
| • 100 g Zartbitterschokolade, gehackt | |

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 Kaffeekirschlikör cremig rühren.
 - Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die kleinen Kuchen spritzen.

DEAVITA

DEAVITA