
Schneller Tiramisu-Likör - Thermomix®

Tiramisu mal flüssig - ideal als Mitbringsel (falls dann noch etwas übrig ist)

von Einfach yummy



© Bild & Rezeptidee von Einfach yummy - Fudii.online

Vorbereitung: 2 Min. | **Koch-/Backzeit:** 8 Min. | **Gesamt:** 10 Min.

Zutaten:

150 g weiße Schokolade, in
Stücken
110 g Zucker
200 g süße Sahne
300 g Kondensmilch, 10%
Fettanteil
1 Ei(er)
200 g Amaretto
150 g Korn
2 EL Instant-Kaffeepulver

Zubereitung:

Für den **schnellen Tiramisu-Likör** zuerst die Schokolade in den Mixtopf geben und für **5 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern.

Die restlichen Zutaten dazu geben und für **8 Minuten / 90°C / Stufe 3** erhitzen.

In steril ausgewaschene Flaschen umfüllen und bis zum Verzehr kühl stellen. Prost!

Sonstiges:

Flaschen zum Abfüllen

Tipp: Der Likör hält sich einige Wochen gekühlt gelagert, sollte aber durch die Zugabe von Ei nicht zu lange aufbewahrt werden.