



## Baileys Tiramisu

### Zutaten für 6 Personen:

500 g Mascarpone

200g Schlagsahne

5 EL Baileys

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Löffelbiskuit

1 Tasse Espresso

Kakaopulver

Mandelsplitter



### Zubereitung:

Mascarpone mit Baileys und Vanillezucker mischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Je ein Löffelbiskuit in kleine Stücke brechen und in ein Dessertglas füllen. Mit Espresso beträufeln. Mascarponecreme darüber geben. Je nach Größe des Glases eine weitere Schicht machen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver (z.B. mit einer Sternschablone) und Mandelsplittern bestreuen.