



Kirsch-Eis-Tiramisu

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Wasser | 50 ml |
| Kaffee, löslich | 1 EL |
| Brioche Zopf | 125 g |
| Amaretto | 5 EL |
| Sauerkirschen im Glas | 130 g |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Schokolade, Zartbitter | 25 g |
| Vanilleeis | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Wasser erwärmen und in einer Tasse Kaffeepulver damit aufgießen. Brioche erst in Scheiben, dann in breite Streifen schneiden. In eine Schüssel legen, Kaffee mit Amaretto mischen und Brioche damit tränken.
2. In einem Sieb Kirschen abtropfen lassen und auf der Brioche verteilen. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Schokolade fein reiben. Mit einem Esslöffel Eiskugeln formen und über den Kirschen verteilen, Sahne darübergeben. Kirsch-Eis-Tiramisu mit Schokoladenraspeln bestreuen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 372 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 20 g |