

# Tiramisu

Der herrlich cremig-aromatische Klassiker in glutenfreier Variante! Die Creme kommt übrigens bestens ohne Eier aus!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei,  
maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Personen, eine Form mit etwa 25 x 20cm

## Creme:

200g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

4 EL Puderzucker

1 Packung (etwa 200g) glutenfreie Löffelbiskuits

oder 1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“

200ml Kaffee, sehr stark

50ml Amaretto-Likör

Kakaopulver zum Bestreuen

1. Mascarpone, Doppelrahmfrischkäse und Puderzucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

2. Den Kaffee in eine Schüssel gießen und mit dem Amarettolikör abschmecken.

3. In eine flache Auflaufform eine Schicht Creme streichen, dann jeweils einen Löffelbiskuit kurz in dem Kaffeegemisch tränken und auf der Creme geben. Abwechselnd nun eine Schicht Creme und eine Schicht Löffelbiskuits, als letzte Schicht Creme.

4. Tiramisu über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen und kurz vor dem Verzehr mit Kakaopulver bestreuen.

**Maisfrei – Tipp:** Biskuit mit einer glutenfreien Mehlmischung auf Reis- und Kartoffelbasis herstellen. Alternativ maisfreie Löffelbiskuit verwenden, z.B. von Hanneforth.

**Milchfrei – Tipp:** 400g Schmand- oder Frischkäseersatz auf Sojabasis anstatt Mascarpone und Frischkäse verwenden. Veganer Schmandersatz ist im Reformhaus oder Bioladen erhältlich. Anstatt Sahne einen veganen, aufschlagbaren Sahneersatz, z.B. auf Kokos- oder Mandelbasis einsetzen. Auch hier werden Sie im Reformhaus oder Bioladen fündig. Bei Löffelbiskuits auf Milchbestandteile achten. Alternativ Biskuit selbst herstellen.

