

Schottisches Tiramisu

Die Zutaten:

- 2 Packungen Shortbread in Riegelform (ca. 16 Stück) z. B. von [Walkers](#)* (ich habe es hier mal verlinkt, aber bitte nicht dort kaufen, da der Preis einfach unverschämt ist und du es auch in jedem gut sortierten Supermarkt bekommst.)
- 200 g Schlagcreme 19% Fett (z. B. Cremefine) oder Sahne
- Schottischer Whiskeylikör [Drambuie](#)* zum Bestreichen
- 150 g fettreduzierten Frischkäse
- 3 TL Sanapart
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Ca. 50 g Kuvertüre nach Wahl

Die Zubereitung:

1. Die Shortbread-Riegel auf einem Blech verteilen und mit dem schottischen Whiskeylikör bestreichen.
2. Die Schlagcreme steifschlagen.
3. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit dem Vanilleextrakt, dem Puderzucker und dem Sanapart verrühren und die Schlagcreme unterheben.
4. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
5. Nun die Tiramisu-Creme in einen Spritzbeutel füllen und mit einer größeren Tülle jeweils vier große Tupfen auf den Riegel spritzen.
6. Die geschmolzene Schokolade mit Hilfe eines Kaffeelöffels über das Shortbread-Tiramisu sprenkeln und kühlstellen.
7. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de