



## Tiramisu mit Pistaziencreme im Glas

Für 10 Gläser :

10	Dessertgläser
500 ml	Kaffee (abgekühlt)
ca. 20	Löffelbiskuits
625 g	Mascarpone
185 g	Zucker
620 g	Pistaziencreme
	Pistazien gehackt und geröstet, optional: 3-5 EL Amaretto

Einen kräftigen Kaffee zubereiten und vollständig abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Amaretto verfeinern.

Mascarpone, Zucker und Pistaziencreme zu einer glatten Masse verrühren.  
Löffelbiskuits grob zerkleinern oder in Stücke brechen.

Den Boden der Dessertgläser mit einer Schicht Löffelbiskuits auslegen, mit jeweils 1-2 EL Kaffee beträufeln und eine Schicht Mascarpone-Pistaziencreme darüber geben. Eine zweite Lage Biskuits einfüllen und erneut mit Kaffee tränken.  
Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und als abschließende Schicht aufspritzen.

Mit gehackten Pistazien garnieren und bis zum Servieren im Kühlschrank ruhen lassen.



Für ein intensiveres Grün einfach etwas Lebensmittelfarbe unter die Creme rühren.