

# DRINKS.

## Baileys Tiramisu Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	555503
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Irland
Region	Dublin
Abfüller	R&A Bailey & Co., Nangor Road, Dublin 12, Irlande
Marke	Baileys
Typ	Irish Cream
Allergene	enthält Milch und Milchprodukte
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Dessert-Drinks
Degustationsnotiz	cremig-süßer Geschmack mit Anklängen von Rahm und schokoladigem Espresso.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Aromen von Mascarpone, Espresso und Kakao
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

David Dand gilt als der Schöpfer des weltbekannten Sahnelikörs. Woher der Name Baileys kommt, weiss niemand so genau: Die Firma behauptete einmal, ein gewisser Herr Bailey sei der Namensgeber, doch dies war gemogelt. Die Geschichte des Getränks begann im Jahre 1974 in Dublin, als David und sein Team mit irischem Milchrahm und Whiskey zu experimentieren begannen. Sie brauchten drei Jahre, um einen Weg zu finden, wie sich die zwei Hauptzutaten nicht wieder entmischen. Ähnlich knifflig war es, die Haltbarkeitsdauer auf zwei Jahre zu setzen. 2005 begann die Firma, ihr Sortiment zu diversifizieren. Als Limited Edition brachte man nun den Baileys Tiramisu auf den Markt: Es handelt sich um eine Mischung aus dem originalen Irish Cream Likör und typischen Tiramisu-Aromen. Tiramisu ist ein aus Italien stammendes, geschichtetes Dessert, das mit kaltem Espresso, Löffelbiskuits, einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker sowie Kakaopulver zubereitet wird. Oftmals mischt man dem Espresso noch etwas Amaretto bei, bevor die Löffelbiskuits damit beträufelt werden; manche Feinschmecker greifen jedoch zu Baileys. Goozelt man "Baileys Tiramisu", findet man Dutzende Rezepte für die Heimküche vor. Mit dem neuen Likör kann man sich den 30-minütigen Backaufwand sparen und stattdessen cremig-süsse Dessert-Cocktails zubereiten.