

Himbeer-Tiramisu

Für 2 Personen

200 g Mascarpone	100 g Löffelbiskuits	100 g Himbeeren, frisch
150 ml kalten Espresso	1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Eierlikör
2 EL Amaretto	2 EL Puderzucker	50 g Schokolade, 70%

Den Boden einer Auflaufform mit den Biskuits auslegen und mit dem Espresso und dem Amaretto tränken. Die Mascarpone mit dem Eierlikör mischen. Etwas Zitronenschale abreiben, mit dem Puderzucker in die Mascarpone rühren und cremig aufschlagen. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuits verteilen. Nun eine zweite Lage Löffelbiskuits mit Mascarponecreme darauf schichten. Auf die oberste Lage die Himbeeren verteilen und die dunkle Schokolade darüber raspeln. Das Himbeer-Tiramisu auf Tellern anrichten.

Petra Rusch am 16. September 2010