

## Das schnellste weiße Schokoladen-Tiramisu

### Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	50 g Brombeeren
50 g Blaubeeren	200 g Schokolade, weiß	6 Löffelbiskuits
1 Zitrone	0,5 EL Puderzucker	0,5 Tasse Espresso, heiß
1 TL Amaretto		

Die Zitrone halbieren und etwa einen halben Esslöffel Saft auspressen. Alle Beeren mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker marinieren und im Gefrierfach 15 Minuten leicht anfrieren lassen. Die Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Löffelbiskuits auf Tellern verteilen und mit dem Espresso und dem Amaretto tränken. Anschließend mit den marinierten, leicht angetauten Beeren belegen. Die Schokolade vorsichtig darüber geben.

Herminio Eschle am 01. Oktober 2009