

## Beeren-Tiramisu

### Für 2 Personen

50 g Himbeeren	50 g Erdbeeren	50 g Blaubeeren
25 g Walnusskerne	50 g Eierplätzchen	75 g Mascarpone
25 g Zucker, braun	75 g Vollmilch-Joghurt	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Himbeergeist	20 g Puderzucker	1 Zweig Zitronenmelisse

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mascarpone mit 20 Gramm Zucker, dem Joghurt und der Hälfte des Zitronensafts gleichmäßig verrühren. Die Walnusskerne klein hacken, in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die Eierplätzchen zerkleinern. Den Himbeergeist mit dem restlichen Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Die Eierplätzchen mit Himbeergeistgemisch beträufeln. Je eine Beere beiseite legen. In einem hohen Cocktailglas die Eierplätzchen mit den übrigen Beeren, den Walnüssen und der Mascarpone-Crème einschichten. Mit dem Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren und der Zitronenmelisse garnieren.

Eva Schaefers am 29. Oktober 2009