

Tiramisu

Für 2 Personen

300 g Mascarpone	150 g Löffelbiskuits	100 g Himbeeren
2 EL Zucker	1 EL Puderzucker	100 g Kakaopulver, herb
120 ml Kaffee, warm	20 ml Masala	

Die Mascarpone, den Zucker und den Masala in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Anschließend Mascaponecreme in eine Auflaufform geben. Die Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen und auf die Mascapone geben. Eine Schicht Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits geben und diese erneut mit eingeweichten Löffelbiskuits belegen, anschließend den Rest der Crème darauf verteilen und das ganze kühl stellen. Das Kakaopulver gleichmäßig auf dem Tiramisu verteilen. Die Himbeeren waschen. Das Tiramisu auf Tellern anrichten. Die Himbeeren dazu anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Leonardo Vaccina am 10. Juni 2010