

Weißes Tiramisu

Für zwei Personen

250 g Beerenmischung, TK	200 g weiße Schokolade	4 Löffelbiskuite
1 Zitrone	1 EL Puderzucker	300 ml Espresso
50 ml Amaretto		

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit den Beeren vermengen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Löffelbiskuite in ein Glas schichten und mit dem Espresso und dem Amaretto übergießen. Anschließend die Beeren darauf verteilen, die geschmolzene Schokolade darüber geben und servieren.

Carlo Schmidt am 16. Mai 2013