

# Himbeer-Tiramisu

## Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuit	150 g Himbeeren, tiefgekühlt	2 Blatt Minze
50 g Zucker	2 EL Honig	100 g Mascarpone
20 ml Himbeergeist		

Die Himbeeren waschen, in einem Topf erhitzen und anschließend kalt stellen. Die Mascarpone mit dem Honig und dem Zucker verrühren. Löffelbiskuit mit dem Himbeergeist beträufeln und anschließend Mascarponecreme mit den Himbeeren und den Löffelbiskuit in das Glas schichten. Die Minzblätter waschen. Das Himbeer-Tiramisu anrichten, mit den Minzblättern garnieren und servieren.

Lena Schwaab am 06. Dezember 2013