

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	250 g Mascarpone	1 Packung Amarettini
200 ml Sahne	2 Espresso	3 EL Amaretto
100 g Kakao	80 g Zucker	

Die Mascarpone mit dem Zucker und dem Amaretto verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die Himbeeren waschen, zerdrücken und passieren. Amarettini zerstoßen. Himbeersauce in ein Glas geben, darauf die zerstoßenen Amarettini geben und mit dem Espresso beträufeln. Anschließend mit der Crème bedecken. Abschließend mit dem Kakao bestreuen und servieren.

Julia Wiesmann am 23. Januar 2014