

Provenzalisches Eierlikör-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Eierlikör-Tiramisu:

100 g Mascarpone

100 g Sahnequark 200 ml Sahne

2 cl Eierlikör

30 g Zucker

1 EL Lavendelblüten

12 Amaretti

Die Mascarpone und den Quark in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Den Zucker hinzufügen und sorgfältig unterrühren.

Ein paar Lavendelblüten für die Garnitur zur Seite legen. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den restlichen Lavendelblüten leicht unter die Mascarpone-Quark-Mischung heben. In ein Dessertglas eine Schicht der Mischung geben und diese mit den Amaretti bedecken. Den Eierlikör über die Amaretti geben und mit den restlichen Lavendelblüten garnieren.

Das provenzalische Eierlikör-Tiramisu im Dessertglas anrichten und servieren.

Gabriele Görres am 09. April 2015