

Tiramisu brûlée

Für zwei Personen

Für das Tiramisu brûlée:

200 g Himbeeren

200 g griech. Sahnejogurt

100 g Löffelbiskuit

6 EL Vanillelikör

2 EL Puderzucker

3 EL brauner Zucker

Für das Tiramisu brûlée:

Himbeeren mit Puderzucker mengen. Löffelbiskuit in kleine Stücke schneiden, in Gläser füllen und mit Likör beträufeln.

Die Himbeeren, dann den mit Zucker gesüßten Jogurt schichten. Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eine Himbeere auf das Tiramisu brûlée setzen und servieren.

Ani del Longo am 26. April 2018