

Tiramisu mal anders, hier unser Rezept für eine Besondere Variante.

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Mascarpone
- 100g Löffelbiskuit
- 2 Orangen
- 200g Himbeeren
- 200g Zucker
- 3 Espresso
- 2cl Amaretto
- 2cl Orangenlikör
- 1 El Kakaopulver
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Himbeeren mit 100g Zucker in einem Topf kurz aufkochen und in einem Mixer fein pürieren.

Anschließend die Sauce durch ein Sieb streichen und in Gläschen verteilen.

Mascarpone mit Orangenlikör, Zucker, Orangenabrieb und Saft der Orangen vermischen.

Gelatine einweichen und mit etwas Wasser schmelzen.

Die aufgelöste Gelatine in die Mascarpone rühren.

Espresso und Amaretto vermischen und Löffelbiskuits darin tauchen.

Mit der Mascarponecreme beginnend, abwechseln Creme und Biskuit in die Gläschen schichten und mit Creme abschließen.

Die Creme mit Kakaopulver bestreuen und 2h kalt stellen.

Guten Appetit und viel Spaß mit dieser Tiramisu Variante aus unserem Kochkurs – italienische Küche!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82