

Himbeertiramisu

Cantuccini in eine Schale legen und mit etwas Espresso beträufeln.

Darauf eine Lage Himbeeren geben.

500 g Mascarpone mit

70 g Zucker und

4 cl Amaretto verrühren.

Sollte die Creme zu fest sein, etwas Milch oder Sahne unterrühren.

Die Creme auf die Himbeeren geben.

Eine weitere Lage Himbeeren einschichten.

Das Tiramisu sollte nicht zu lange ziehen, damit die Cantuccini nicht zu weich werden.

Extratipp:

Wer es nicht ganz so üppig mag, macht das Tiramisu mit 250 g Mascarpone und 250 g Quark.

