

Kirsch-Tiramisu

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mascarpone, 1 großes Glas Schattenmorellen, 200 gr Löffelbiscuits, 1 kleines Glas Amaretto, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 1 Becher Crème Fraîche, 2 Teelöffel Kakaopulver.

Die Vorbereitungen:

Saft der Schattenmorellen in eine flache Schüssel gießen, dabei die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Amaretto hinzugeben. Die Löffelbiscuits einige Sekunden in die Schüssel legen, bis sie sich ca. zur Hälfte mit der Flüssigkeit vollgesogen haben.

Die Zubereitung:

Die Löffelbiscuits in einer Auflaufform verteilen, und die Kirschen darüber geben. Mascarpone mit Crème Fraîche, (Vanille-)Zucker, Salz und dem Eigelb anrühren und die Creme über den Biscuits verteilen. 2-3 Stunden in das Tiefkühlfach stellen. Vor dem Servieren mit einem feinen Sieb das Kakaopulver über das fertige Tiramisu stäuben.