

BEERENTIRAMISU



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 - 6 PERSONEN

300 g	Mascarpone
250 g	Topfen
75 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
200 g	Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
150 g	Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt
200 g	ANKER Pinze (vom Vortag)
200 ml	Erdbeernektar

SO WIRD'S GEMACHT

1. Mascarpone, Topfen, Schlagobers, Zucker und Zitronensaft miteinander verrühren. Die Himbeeren und Erdbeeren pürieren und unter die Topfenmasse rühren.
2. Die Pinzen in Scheiben schneiden. Den Erdbeernektar in einen Suppenteller oder eine flache Schüssel geben und die Pinzen-Scheiben eintauchen.
3. Abwechselnd eine Lage getunkte Pinzen-Scheiben und eine Lage Mascarponemasse in ein Glas schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Creme bildet den Abschluss.
4. Das Tiramisu einige Stunden kühl stellen.

TIPP

Statt Pinze bieten sich auch Mürbe Kipferl oder der Butter-Brioche-Striezel an.

Mehr Rezepte gibt's in unserem ANKER Brot-Kochbuch "Drauf & Drunter".