

Beeren-Tiramisu



300 g	gemischte TK-Beeren
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Speisestärke
75 ml	Kaffee
2 EL	Amaretto (ital. Mandellikör)
500 g	Mascarpone
200 g	Schlagsahne
80 g	Zucker
200 g	Löffelbiskuit
2 EL	Kakao

Zubereitung

- 1 Beeren und Vanillezucker aufkochen. Stärke mit 3 EL Wasser glatt rühren und in die heißen Beeren rühren. Ca. 1 Minute köcheln und abkühlen lassen.
- 2 Kaffee und Amaretto mischen. Mascarpone, Sahne und Zucker glatt rühren. 100 g Biskuits in den Kaffee-Mix tauchen und in eine flache rechteckige Form (ca. 15 x 22 cm) legen. Hälfte Creme darauf verstreichen. Beeren daraufstreichen. Restliche Biskuits tränken und eng an eng auf die Beeren schicht legen.
- 3 Übrige Creme darauf verstreichen. Tiramisu mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Zum Servieren dick mit Kakao bestäuben.