Brombeer Tiramisu im Glas

Ein tolles Rezept für einen super Nachtisch. Das Brombeer Tiramisu im Glas ist nicht nur optisch ein absolutes Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Eigelb
2 EL	Zucker
250 g	Mascarpone
1 TL	Zitronenschalen (abgerieben)
1 EL	Staubzucker
450 g	Brombeeren
16 Stk.	Löffelbiskuits

Zubereitung

1. Für das **Brombeer Tiramisu** in einer fettfreien Schüssel Eigelb und Zucker schaumig rühren. Der Zucker muss sich vollständig auflösen. Danach löffelweise Mascarpone untermischen und mit der abgeriebenen Zitronenschale vermischen. Die homogene Creme kurz stehen lassen.

2. In dieser Zeit die Beeren waschen und abtropfen lassen. Um später das Tiramisu garnieren zu können, einige schöne Früchte zur Seite legen. Danach die Hälfte der Beeren mit Staubzucker mischen und mittels eines Stabmixers pürieren. Damit keine Kerne im Dessert sind, das Püree durch ein Haarsieb streichen.

3. Das Löffelbiskuit zerbrechen und die Hälfte der Kekse in die Nachtischgläser füllen. Einige der Früchte auf die Biskuits geben und die Hälfte der Mascarpone Creme darüber verteilen. Danach noch eine weitere Schicht oben auf schichten. Zuerst Löffelbiskuits, Beeren,

Mascarpone.

4. Zum Servieren das Tiramisu mit frischen Früchten garnieren und in den Kühlschrank stellen, bis es auf den Tisch kommt.

Tipp

Fruchtig, frisch und einfach der Knaller ist das Brombeer Tiramisu im Glas. Auch als Früchtemix mit Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren schmeckt dieser Nachtisch besonders köstlich.