



Fadacherstrasse 11

8340 Hinwil

Tel +41 79 252 87 78

info@berg-geist.ch - www.berg-geist.ch

Tiramisu Rezept für 6 Personen

- 300 g gefrorene Aprikosen
- 2 dl Berg-Geist Likör
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- ½ EL Vanillezucker
- 300 g Mascarpone
- 2,5 dl Vollrahm
- 1 Pack Löffelbiskuits



Zubereitung:

Aprikosen mit 1,5 dl Likör aufkochen, nicht köcheln lassen, ansonsten verdampft der Alkohol. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Mascarpone unter die Masse mixen, bis die Masse glatt ist. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Belegen:

In einer ca. 25cm Gratin Form; Boden mit den Biskuits ausfüllen, diese mit einem Teil Saft aus dem Kompott, sowie Likör aus der Flasche beträufeln. 1/3 der Crème darauf verteilen bis man kein Biskuit mehr sieht. Die eingelegten Aprikosen nach Belieben verkleinern und über die Masse verteilen. Es darf ruhig ein wenig Saft davon auf die Crème auslaufen. Vorgang wiederholen und nach den Aprikosen die restliche Crème darüber verteilen und 4h zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren Kakaopulver darüber streuen.

2. Variante:

Den 0,5 dl Berg-Geist Likör mit schwarzem Café mischen und diese Flüssigkeit über die Löffelbiskuits träufeln.