



Cantuccini-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

1Pk. Cantuccini alle mandorle *
100ml Espresso *
250g Mascarpone
125g Joghurt
gemahlene Vanille
1 EL Zucker

frische Früchte der Saison oder
frische Rote Grütze



Zubereitung:

Espresso kochen und etwas abkühlen lassen. Die Cantuccini etwas zerkleinern und den Boden von Dessertgläsern oder kleinen Weckgläsern damit auslegen. Mit dem Espresso übergießen, bis sich das Gebäck vollgesogen hat.

Den Mascarpone mit Joghurt, Zucker und etwas gemahlener Vanille aufschlagen. Die Mascarponecreme auf den Cantucciniboden geben und mit frischen Früchten belegen oder mit der Roten Grütze (oder einem Fruchtputee) auffüllen. Anschließend bis zum Servieren kühl stellen. Nach Geschmack mit Minzeblättern dekorieren.

Buon appetito!

*(Die gekennzeichneten Zutaten zu diesem Gericht
erhalten Sie bei uns im Geschäft.)*