



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Ab in den Süden „

Mini-Tiramisu mit Amaretto Feigen

Zutaten

50 g Puderzucker | 200 g Mascarpone | 1 Limone, unbehandelt | 0,2 Ltr. Espresso
1 EL Zucker | 0,1 Ltr. Kaffeelikör | 16 Löffelbiskuits | 2 TL Kakaopulver
0,5 Ltr. Amaretto | 2 Sternanis | 1 Vanilleschote | 6 Feigen | 2 EL Zucker, braun
1 Zitrone | 100g dunkle Schokolade (70% Kakao) | 50 g Butter | 80 g Cornflakes
1 Schale Himbeeren

Zubereitung

Den Espresso mit dem Zucker und Kaffeelikör gut verrühren.

Die Löffelbiskuits auf Größe der Gläser in Stücke brechen und in die Flüssigkeit tränken.

Die Schale einer Limone abreiben und den Saft auspressen.

Die Mascarpone zusammen mit dem Limonenabrieb- und Saft, sowie dem braunen Zucker fünf Minuten luftig schlagen. Eine Lage Biskuits in die Gläser einfüllen, etwas Mascarponecreme darauf geben und wiederholen, bis das Glas voll ist. Abschließend mit Kakao bestreuen. Den Amaretto mit Sternanis und aufgeschnittener Vanilleschote auf circa ein Drittel Sirup artig einkochen. Die Feigen halbieren, in den Sirup geben und auskühlen lassen.

Die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, Cornflakes dazugeben, vorsichtig vermengen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier geben. Danach auskühlen lassen. Das Tiramisu im Glas auf einen Teller geben, je zwei Feigen mit Sirup beträufeln und dazulegen. Mit einer Praline und Himbeeren dekorieren.



Auf die Plätze, fertig, los!