

# Tiramisu speciale

H.M.Sauer und M. Löffler, 22.7.2015



Ein erfrischendes Dessert für heiße Sommertage. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer dickflüssigen weißen Creme verquirlen. Dann die Mascarpone untermischen, bis die Masse ganz homogen ist.

In einer ausreichend großen Form mit flachem Boden abwechselnd eine dünne Schicht der Masse und eine Lage Löffelbiscuit legen, wobei die

Lücken zwischen den Löffelbiscuits mit Beeren gefüllt werden. Fortfahren bis die Form voll ist. Die oberste Schicht mit der Crème glattstreichen und mit den restlichen Beeren bestreuen. Etwa 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- ◆ Für 8 Personen:
- ◆ 8 Eier (nur die Eigelbe)
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 750 g Mascarpone
- ◆ 400 g Löffelbiscuit
- ◆ 1 kg Johannisbeeren (oder Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

