



Frucht Schichttiramisu

Ergibt 4 Gläser

200 gr Waldbeeren

100 gr Zucker

den Zucker karamellisieren und mit etwas Wasser oder Kirsch ablöschen. Die Waldbeeren hinzugeben und aufkochen. Ist die Masse zu dünn einfach mit Maizena abinden. Abkühlen lassen

200 gr Aprikosen entsteint

100 gr Zucker

die Aprikosen klein schneiden und wie die Waldbeeren zubereiten. Auch abkühlen lassen

1 dl Milch

500 gr Mascarpone

100 gr Zucker

die Milch den Mascarpone und den Zucker vermengen und abschmecken

Etwas Kaffee

8 stk Löffel Biskuit

die Löffelbiskuit halbieren und in dem Kaffee tränken nun je 2 halbe Biskuits pro Glas in die Gläser verteilen Und mit etwas Creme bedecken. Den Rest der Creme mit Etwas Schokoladenpulver vermengen Nun das Aprikosenkompot auf die Creme in die Gläser Schichten und mit dem Waldbeerkompot gleich verfahren Zum Schluss die Schokoladencreme darauf schichten Und die Gläser gefällig dekorieren und servieren

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam