



## **BROMBEER-TIRAMISU**

### **Zutaten:**

250 g Brombeeren

Für 6 Gläser á 250 ml

Für die Creme:

4 Eigelb

50 g Zucker

500 g Mascarpone

1 unbehandelte

Bio-Zitrone

100 ml Apfelsaft

2 Tropfen Bitter-Mandel Aroma

100 g Löffelbiskuit

Zum Garnieren:

18 Brombeeren (ca. 150 g)

6 EL Mandelblätter

Zubereitung:

Die Brombeeren waschen und in einer Schale grob pürieren. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Nun die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Danach die Mascarpone löffelweise vorsichtig unterziehen. Mit der abgeriebenen Schale der Zitrone würzen.

Apfelsaft in einen tiefen Teller geben und mit dem Bitter-Mandel Aroma verrühren. Je 1 EL des Brombeer-Pürees in die Gläser füllen. Die Löffelbiskuits halbieren und nacheinander kurz von beiden Seiten in den Apfelsaft tauchen und auf das Brombeer-Püree legen. 2 EL Mascarpone-Creme darüber streichen. Wieder etwas Brombeer-Püree auf die Creme füllen. Die übrigen Löffelbiskuits ebenfalls kurz in den Apfelsaft eintauchen, auf die Fruchtfüllung geben. Zum Schluss eine weitere Schicht Mascarpone-Creme schichten. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Mandelblättern und frischen Brombeeren garnieren.