BEERENTIRAMISU



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 - 6 PERSONEN

300 g	**Mascarpone**
250 g	**Topfen**
75 ml	**Schlagobers**
50 g	**Zucker**
1 TL	**Zitronensaft**
200 g	**Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt**
150 g	**Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt**
200 g	**ANKER Pinze** (vom Vortag)
200 ml	**Erdbeernektar**

SO WIRD'S GEMACHT

1. Mascarpone, Topfen, Schlagobers, Zucker und Zitronensaft miteinander verrühren. Die Himbeeren und Erdbeeren pürieren und unter die Topfenmasse rühren.
2. Die Pinzen in Scheiben schneiden. Den Erdbeernektar in einen Suppenteller oder eine flache Schüssel geben und die Pinzen-Scheiben eintauchen.
3. Abwechselnd eine Lage getunkte Pinzen-Scheiben und eine Lage Mascarponemasse in ein Glas schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Creme bildet den Abschluss.
4. Das Tiramisu einige Stunden kühl stellen.

TIPP

Statt Pinze bieten sich auch Mürbe Kipferl oder der Butter-Briochestriezel an.

Mehr Rezepte gibt's in unserem ANKER Brot-Kochbuch "Drauf & Drunter".