



Cantuccini-Tiramisu vom Grill

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 100 g Cantuccini | 400 g Mascarpone |
| 200 g Früchte (Erdbeeren und Ananas) | 3 EL Zucker |
| Amaretto | 50 g Grob gehackte Mandelkerne |
| 1 Bio-Zitrone | |

Zubereitung:

Cantuccini in 4 Schalen verteilen und mit Amaretto beträufeln.

Die Früchte klein schneiden, in ein Alufolienkörnchen geben mit einem guten Schuss Amaretto marinieren und kurz auf den Grill legen, dann die heißen Früchte über die Cantuccini verteilen. Das Ganze 20 Minuten ziehen lassen.

Zitronenschale abreiben und auspressen.

Mascarpone, Zitronensaft, ein Schuss Amaretto und Zucker verrühren. Mascarponecreme in den Schalen über den Früchten verteilen, mit gehackten Mandeln bestreuen.