



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Cantuccini-Himbeer-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:	
100 g Cantuccini	400 g Mascarpone
200 g Himbeeren (Tiefkühl)	3 EL Zucker
Amaretto	Grob gehackte Mandelkerne
1 Bio-Zitrone	

Zubereitung:

Cantuccini in 4 Schalen verteilen.

Himbeeren mit einem guten Schuss Amaretto marinieren und über die Cantuccini verteilen.
20 Minuten ziehen lassen.

Zitronenschale abreiben und auspressen.

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

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer