



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Geschwenktes Cantuccini-Tiramisu

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 Schwenker 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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer