

Einfaches Beeren-Tiramisu im Glas

Zutaten:

- ♣ 250g Mascarpone
- ♣ 3 DL Orangensaft
- ♣ 3 Eier
- ♣ 4EL Zucker plus 3 EL Zucker
- ♣ Löffel-Biscuits oder Savoyards
- ♣ Beerenmix (Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)

Zubereitung:

- ♣ Eigelbe mit 4 EL Zucker schlagen bis die Masse weiss ist.
- ♣ Mascarpone dazugeben und von Hand mit einem Gummisspachtel gut mischen (nicht mit dem Mixer, wird sonst zu flüssig).
- ♣ Eiweiss mit 3 EL Zucker steif schlagen. Eischnee in der Mascarpone-Ei-Mischung sorgfältig darunter ziehen. (mit Spachtel nicht mit dem Mixer)
- ♣ getränkten Biscuits (im O'Saft) Früchte und die Mascarpone Masse abwechselnd in durchsichtigen Gläser schichten.