



Beeren-Holunder-Tiramisu mit weißer Schokolade

Zutaten

Für 6 Dessertgläser

Für die Beerenschicht:

250 g frische Beeren
3 EL Holunderblütensirup

Für die Creme:

120 g VIVANI Weiße Kuvertüre
250 g Sahne, geschlagen
200 g Quark
85 g Holunderblütensirup

Für die Biskuitschicht:

200 g Löffelbiskuits
350 ml Wasser
40 g Holunderblütensirup

Für das Topping:

VIVANI Weiße Kuvertüre, geraspelt
frische Beeren
frische Minzblätter

So wird's gemacht

01 Für die Fruchtschicht die Beeren mit dem Holunderblütensirup in einem Topf erhitzen, ca. 5 Minuten köcheln lassen und dann beiseitestellen.

02 Die Kuvertüre für die Creme in Stückchen brechen und vorsichtig im Wasserbad schmelzen lassen.

03 In einer Schüssel die geschlagene Sahne, den Quark und den Holunderblütensirup gut vermischen. Anschließend die geschmolzene Kuvertüre dazugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

04 Nun Wasser und Holunderblütensirup in eine Schüssel geben und vermischen. Die Löffelbiskuits nacheinander kurz darin tränken und gleichmäßig auf die 6 Gläser verteilen (dazu eventuell durchbrechen).

05 Dann mit einem Löffel oder Spritzbeutel etwa die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits verteilen. Danach die Beerenschicht gleichmäßig darüber geben und mit einer weiteren Schicht Creme abschließen.

06 Die Gläser 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das Tiramisu mit weißen Schokoraspeln, frischen Beeren und Minzblättern garnieren.