

Bananen-Himbeer-Tiramisu

- Thema:** eine süße Sünde alla Gramue
Saison: immer wenn frische Himbeeren verfügbar sind
Besonderheit: eigenen Himbeeren und eigene Himbeermarmelade
Zu Beachten: es geht auch süßlos mit Süßstoff statt Zucker 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Gläser)

- 1 Banane
- 100 g Himbeeren
- 1 QimiQ Whip
- 200 ml Espresso (Ristretto)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3-4 EL Kirschrum
- n.B. Himbeermarmelade
- n.B. Biskotten
- n.B. Zucker/Süßstoff



Zubereitung

QimiQ Whip fest aufschlagen, den Vanillezucker unterrühren und nach Bedarf süßen. Die Banane in Scheiben schneiden und pürieren und gemeinsam mit der QimiQ-Masse verrühren. Danach den erkalteten Espresso mit Kirschrum vermengen und nach Bedarf süßen.

Schichten des Desserts:

Die Biskotten halbieren, dass diese gut in das Glas passen und kurz in durch den Espresso ziehen und den Boden des Glases belegen. Darauf einen Teil der Creme geben und mit Himbeermarmelade bedecken. Das Glas solange in dieser Reihenfolge weiterschichten, bis die Creme den Abschluss bildet. Zum Abschluss mit frischen Himbeeren belegen und nach Wunsch dekorieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

