

# KUCHENGLÜCK

## Beeren Tiramisu im Glas



### ZUTATEN (für 8 kleine Dessertgläser)

#### Für den Teig:

- 2 Stk. Eier (Gr. M)
- 60 g Zucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

**60 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**

#### Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 3 EL Zitronensaft
- 75 g Puderzucker

#### Sonstiges:

- Johannisbeeren, Blaubeeren
- Orangensaft zum Tränken der Biskuit-Muffins



### ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Mascarpone mit Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben, anschließend kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 8 Muffin-Förmchen einfetten.
3. Die Eier trennen.
4. Die Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen, dabei langsam den Zucker hinzufügen und solange weiter schlagen bis er sich gelöst hat.
5. Jetzt das Eigelb langsam unterrühren.
6. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** vorsichtig unter die Masse heben.
7. Den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen verteilen und ca. 15 min. im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
8. Die Biskuit-Muffins vollständig auskühlen lassen, anschließend halbieren.
9. Eine Hälfte in das Dessertglas geben, anschließend mit 1-2 EL Orangensaft beträufeln.
10. Eine Schicht gemischte Beeren auf dem Boden verteilen.
11. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine Schicht auf den Beeren verteilen, danach die zweite Hälfte des Muffins in das Glas geben. Diese ebenfalls mit Saft beträufeln, eine Schicht gemischte Beeren darauf verteilen und mit einer Schicht Creme abschließen.
12. Diesen Vorgang für 8 Dessertgläser wiederholen.

