

Advent bei Bosshard



Litchi-Tiramisù

Zubereiten: 15 Minuten

Für 4 Personen

Kühl stellen: einige Stunden

Zutaten:

- 300 g Litchis
- 100 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 3 Eier
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Alkohol mit Litchi-Aroma
- 8 Löffelbiskuits

Zubereitung:

1. Litchis schälen und den Kern entfernen, dann halbieren.
2. Das Wasser mit 100 g Zucker in einen Topf geben und Sirup daraus machen, zum Kochen bringen, dann abkühlen lassen.
3. Eigelb vom Eiweiss trennen. Eigelb und Kristallzucker mit dem Handmixer auf hoher Stufe schaumig schlagen und mit dem Mascarpone und dem Alkohol vermischen.
4. Vorsichtig das steif geschlagene Eiweiss unterheben.
5. 4 Gläser oder eine Auflaufform mit den in Sirup getauchten Löffelbiskuits anrichten, darauf die Litschis geben und zuletzt die Mascarpone-Zubereitung darüber geben, dann mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.