



---

### TIRAMISU EINMAL ANDERS

Die Himbeeren mit der Hälfte des Zuckers, dem Rotwein und wenig Wasser weichkochen, mixen und passieren. Anschliessend mit der Hälfte des Gelierzuckers zwei Minuten sprudelnd kochen und abkühlen lassen.

Mit den Aprikosen das selbe, anstelle von Rotwein den Weisswein benutzen. Mascarpone, Rahm, Eigelb und den Zucker mit dem Schwingbesen schlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht.

In geeignete Gläser ein wenig Mascarpone hineingeben, anschliessend Himbeersauce, wieder Mascarpone, anschliessend Aprikosensauce, etc. bis das Glas zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt ist.

Mit Minze und evtl. frischen Beeren garnieren.

---

---

#### für 4 Personen:

220 g Mascarpone  
1 dl Rahm  
90g Eigelb  
70g Zucker  
200g Aprikosen, frisch oder tiefgekühlt  
200g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt  
2cl Weisswein  
2cl Rotwein  
100g Gelierzucker  
4 STK Minze zweige  
evtl. frische Beeren zum garnieren,  
je nach Wunsch

---