|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cremen im Glas | | |  |  | krema v kozarcu | | |
| **Tiramisu mit Himbeeren im Glas – 15 P.** | | |  |  | **Tiramisu z malinami v kozarcu – 15 porcij** | | |
|  | | |  |  |  | | |
| **Zutaten:**  **Mascarponecreme:** 500 g Mascarpone, 350 g Joghurt,  120 g Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 250 g geschlagenes Schlagobers  **Zum Belegen und Tränken:** 1 P. Biskotten, ¼ l warme Milch  **Zum Füllen:** 500 g Himbeeren, 50 g Staubzucker  **Zum Verzieren:** geröstete Mandelblättchen, Himbeeren, Melissenblätter ... | | |  |  | **Sestavine:**  **Maskarponejeva krema:** 500 g maskarpona, 350 g jogurta,  120 g sladkorja v prahu, 1 vrečka vanilijevega sladkorja,  1 žlica limoninega soka, 250 g stepene sladke smetane  **Obloga:** 1 škatla otroških piškotov, ¼ l toplega mleka  **Nadev:** 500 g malin, 50 g sladkorja v prahu  **Okras:** prepraženi mandljevi listi, maline, listki melise ... | | |
|  | | |  |  |  | | |
| 1.  2.  3.  4.  5. | Himbeeren mit Staubzucker zugedeckt im Kühlschrank auftauen lassen,  danach die Hälfte der Himbeeren pürieren und die restlichen Himbeeren zum Himbeermark mischen.  Mascarponecreme zubereiten: Mascarpone, Joghurt, gesiebten Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren, Schlagobers steif schlagen und unterheben  1 Löffel Creme in Gläser füllen, Biskotten halbieren und in der warmen Milch tränken, dann auf die Creme legen, 1 Löffel Himbeeren darauf geben und mit 1 Löffel Creme abschließen  Kühlen  Beliebig verzieren | 60  5  10  15  60  5 |  | | 1.  2.  3.  4.  5. | Maline posuj s sladkorjem v prahu in pokrite odtajaj v hladilniku,  nato polovico malin spiriraj in primešaj ostale maline.  Pripravi mascarponejevo kremo: Gladko zmešaj mascarpone, jogurt, presejan sladkor v prahu in limonin sok, stepi sladko smetano in jo rahlo primešaj kremi.  Daj v kozarec 1 žlico kreme, razpoloviči piškote, jih namoči v toplem mleku in položi na kremo, na piškote daj žlico malin, te pokrij z žlico kreme.  Postavi na hladno.  Okrasi po želji. | 60  5  10  15  60  5 |