|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 unterheben1 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 abschließenKühlenBeliebig verzieren | 6051015605 |  | 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. | 6051015605 |