



Heidelbeer-Tiramisù im Glas

Dessert für 4 Personen
Für 4 Gläser à ca. 3 dl

- 100 g Löffelbiskuits
- 1 dl Süsswein
- 100 g Heidelbeeren
- 2 EL Wasser
- 6 EL Zucker
- 2 frische Eier
- 100 g Mascarpone
- 1 dl Vollrahm

1. Löffelbiskuits auf flachen Tellern verteilen, mit Süsswein übergiessen. Heidelbeeren, Wasser und $\frac{1}{3}$ des Zuckers kurz aufkochen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb und restlichen Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone darunter-rühren. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen und sorgfältig unter die Mascarponecreme heben. Biskuits, Heidelbeeren und Mascarponecreme lagenweise in die Gläser schichten. Mit Mascarponecreme und einigen Beeren abschliessen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.

**Zubereitung ca. 20 Minuten
+ mind. 1 Stunde kühl stellen**

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 24 g Fett,
44 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/440 kcal