



Kirschen-Tiramisu

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für eine Form von ca. 1 Liter

Für 4–6 Personen

500 g Kirschen

1½ EL Zucker

2 EL Wasser

1 Päckli Vanillezucker

2 EL Amaretto, nach Belieben

12 Löffelbiskuits (ca. 80 g)

150 g Blanc battu

200 g Crème fraîche

2 EL Zucker

**1 Bio-Zitrone, wenig
abgeriebene Schale,
1½ EL Saft**

**Kakaopulver
zum Bestäuben**

1 — Kirschen mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker zuge-
deckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min.
weich köcheln. Amaretto dar-
untermischen, auskühlen.

2 — Löffelbiskuits mit der Zu-
ckerseite nach unten in die Form
legen, Kirschen und Saft darauf
verteilen.

3 — Blanc battu und alle Zutaten
bis und mit Zitronensaft verrüh-
ren, auf Kirschen verteilen, zuge-
deckt ca. 1 Std. kühl stellen. Tira-
misu mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Statt Kirschen Aprikosen
oder Zwetschgen, in Schnitten,
verwenden.

Portion (1/6): 287 kcal, F 13 g, Kh 36 g, E 5 g

Bestell- Tipp

Der **Kirschenentstei-
ner «easy»** entsteht sechs Kir-
schen auf einmal – ohne
Kraftaufwand, ohne Spritzer
und ohne die Kirschen zu
zerquetschen. Bestellmöglich-
keit in der Beilage oder auf
unserer Website **www.betty
bossi.ch/onlineshop**



Überraschend leicht! In einem traditionellen
Tiramisu stecken locker 575 Kalorien!