

Mascarponecreme mit Mürbteig und Biskotten

8 Stk

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
		Mürbteig
50	g	Kristallzucker
150	g	Mehl
100	g	Butter
100	g	Frische Himbeeren
200	g	Himbeersauce
10	Stk	Tiramisu-Biskotten (Milch mit Himbeergeist)
		Mascarponecreme:
250	g	Mascarpone
250	ml	Schlagobers
		Orangenschale
2	EL	Staubzucker
1	EL	Vanillezucker



Vorbereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten und kaltstellen.
Backrohr auf 170°C vorheizen.

Zubereitung

Nach ca. 1 h den Mürbteig kurz ankneten und mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, in Rechtecke von ca. 9x3 cm schneiden und 10 min backen.

Mascarpone mit Staubzucker und geriebener Orangenschale aufschlagen.

Nach und nach das flüssige Schlagobers einschlagen, bis die Konsistenz erreicht ist, die sich gut dressieren lässt.

Auf den Mürbteigboden die Creme aufdressieren, Biskotte tränken und daraufsetzen, nochmals Creme Mürbteig und Creme. Kaltstellen.

Finalisierung

Mit Himbeeren belegen und mit Sauce finalisieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |