

Tiramisu - Mascarpone - Parfait

Zutaten für 6 Personen:

250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
3 Eier
1 Vanilleschote
120 g Puderzucker
6 EL Tiramisu - Soße (Fertigprodukt aus der Flasche)

Zubereitung:

- Mark aus der Vanilleschote kratzen.
- Eier, Puderzucker und Vanillemark im heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig schlagen.
- Sahne und Mascarpone gut verrühren.
- Mascarponesahne unter die Eiercreme heben.
- Parfait auf 6 Förmchen verteilen.
- Je 1 EL Soße über das Parfait laufen lassen.
- Mindestens 4 Stunden im Gefrierschrank kühlen.
- 10 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.
- Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf Dessertteller stürzen.
- Mit einem Sahnetupfer verzieren.