



Veilchen Tiramisu

Zutaten für 2 Portionen:

200 g Mascarpone
200 g Veilchen Gelee
Biskotten
Saft einer halben Zitrone
Pistazien

Zubereitung:

Für das Tiramisu die Mascarpone mit dem Veilchen Gelee cremig rühren.

Die Biskotten im Zitronensaft eintunken.

Abwechselnd eine Schicht Biskotten und eine Schicht Mascarpone in ein Glas geben. Mit Mascarpone abschließen. Mit gehackten Pistazien und Biskotte dekorieren.

Tipp:

Zitrone passt perfekt zu Veilchen. Wir haben den Zitronensaft allerdings noch mit etwas Vöslauer Balance Wachholder Limette vermischt. Wer eine alkoholische Variante will kann noch etwas Gin dazu geben.

Als Alternative dazu kann man die Biskotten in mit Wasser verdünntem Limoncello tunken.