

## Holunderblüten-Tiramisu

1 EL Holunderblüten-Sirup  
2 EL Puderzucker  
2 Eigelb

alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist

250g Mascarpone  
180g Crème fraîche  
3 EL Holunderblüten-Sirup

alles darunter rühren

2 Eiweiss  
1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

2 EL Puderzucker

zum Eiweiss geben und kurz weiterschlagen. Danach sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, kühl stellen

1 1/2 dl warmes Wasser  
5 EL Holunderblüten-Sirup  
ca. 150g Löffelbiskuits

Wasser und Sirup verrühren. Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten auf den Boden einer Form legen. Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, dann die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, zweite Hälfte Biskuits einzeln in die Flüssigkeit tauchen, drauf legen, mit restlicher Creme bedecken. Zugedeckt mindestens 5 Stunden kühl stellen. Reste sofort wieder in den Kühlschrank stellen. Haltbarkeit 1 Tag.

steiertisch