

*Ein  
Paradiesischer  
Genuss!*

## Rezept für Dessert (3)



# Holunderblüten-Tiramisu

50 g	Zucker
2 frische	Eigelb
3 EL	<b>Holunderblüten-Sirup</b>
250 g	Mascarpone
200 g	Crème fraîche
2 frische	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
1 dl	warmes Wasser
5 EL	<b>Holunderblüten-Sirup</b>
1 EL	Zitronensaft
150 g	Löffelbiskuits

Zucker, Eigelb und **Holunderblüten-Sirup** mit dem Schwingbesen zirka 5 Minuten rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone und Crème fraîche darunterziehen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Wasser, Sirup und Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen, die Hälfte des Sirups und die Hälfte der Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits und restlichen Sirup sowie Masse darauf verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank zirka 5 Stunden fest werden lassen.