

# Rezept

## Früchte-Tiramisu mit Appenzeller Leckerli



### Zutaten:

- 150g Leckerli vom BÖHLI, ca. 6 Stück
- 300 g Erdbeeren (Himbeeren, Brombeeren oder Orangen)
- 3 Eier
- 250g Mascarpone
- 100g Rahmquark
- 80g Zucker
- Zitronensaft
- Schokoladenpulver

### Zubereitung:

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und anschliessend Mascarpone und Quark begeben, gut verrühren.

Tiefgekühlte oder frische Himbeeren (oder andere Früchte) mit wenig Wasser und Zitronensaft aufkochen. Eventuell etwas Kirsch dazu geben. Boden einer Glasform mit den Leckerli auslegen. Himbeeren über die Leckerli verteilen, auskühlen lassen. Mascarponecreme dazu geben, gut verstreichen. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Schokoladenpulver bestreuen.