

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Sommerfrüchte-Tiramisu



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Pfirsich würfeln
2. Kirschen entsteinen und halbieren
3. Für die Creme Mascarpone, Jogurt und Honig verrühren
4. Löffelbiskuits mit dem Kaffee beträufeln, mit der Creme und den Früchten in Schüsseln anrichten und mit Kakao bestäuben

Zutaten

250 g	Mascarpone
180 g	griechisches Jogurt
2 EL	flüssiger Honig
100 g	Löffelbiskuits, halbiert
1	Espresso
2	Pfirsiche
200 g	Kirschen
100 g	Himbeeren
10 g	Kakaopulver

Life Channel

www.lifechannel.ch