



Bananentiramisu mit Cranberryspiegel von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

- 1 Päckchen Löffelbiskuit
- 4 EL Mokka-Kaffee
- 3 EL Amaretto (alkoholfrei)
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote, Mark
- 2 Msp. fein geriebener Ingwer
- 4 EL Mascarpone
- 2 kleine pürierte Bananen
- 1 1/2 EL Chiasamen

Spiegel:

- 4 EL gehackte Cranberries
- 2 EL Himbeersirup
- 4 Minzekronen
- 8 Orangenfilets

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Löffelbiskuit in Würfel zerteilen, mit einer Mischung von Mokka-Kaffee und alkoholfreiem Amaretto leicht tränken. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen, Mark von einer Vanilleschote, fein geriebenen Ingwer, Mascarpone und pürierte Bananen zufügen, gut verrühren. Chiasamen für die Bindung mit unterheben.

Einige Löffelbiskuits in kleine Einmachgläser oder Tassen einfüllen, Bananencreme darauf füllen, wieder Löffelbiskuitstücke darauf geben, mit dreiviertel der Creme vollfüllen und kaltstellen.

Gehackte Cranberries mit Himbeersirup verrühren, als Spiegel obenauf verteilen. Mit Orangenfilets und Minze ausgarnieren. Auf Wunsch Rhabarberkompott dazu servieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.