

BLITZ-TIRAMISU V. JOHANN LAFER (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

| | |
|-------|-----------------------------|
| 50 g | brauner Zucker |
| 2 EL | frisch gehackter Rosmarin |
| 250 g | Mascarpone |
| 50 g | Butter |
| 2 | grosse Pfirsiche |
| 4 EL | Zucker |
| 12 | Löffelbiskuits |
| | Kakao zum Bestäuben |
| | Himbeeren |
| | frische Minze zum garnieren |

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Spirit E 320 Johann Lafer Ausstattung

Hilfsmittel: Weber Style Souffleformen

Grillzeit: ca. 8 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

ZUBEREITUNG:

Zucker mit 50 ml Wasser und gehacktem Rosmarin sirupartig einkochen. Sirup abkühlen lassen, durch ein Sieb giessen und mit Mascarpone glatt rühren, kalt stellen.

Pfirsiche waschen, halbieren und Kern entfernen. Vier kleine Souffléformen dick mit Butter austreichen und mit je 1 EL Zucker bestreuen. Jeweils eine Pfirsichhälfte mit der Schnittfläche nach unten in eine Souffléform setzen. Grillformen auf den heissen Grill stellen und bei starker Hitze für ca. 8 Minuten karamellisieren.

Je 3 Löffelbiskuits auf einen Teller legen, Mascarpone-Crème darauf verteilen und mit Kakao bestäuben. Je eine grillierte Pfirsichhälfte darauf setzen und mit Himbeeren und frischer Minze garnieren.