



## YUZU SENCHA TIRAMISÙ

Exklusives Rezept mit Sirocco Yuzu Sencha

Für 8 Personen

Für eine Auflaufform von ca. 26 x 18 cm

### ZUTATEN:

2.5 dl Wasser

3 Beutel Sirocco Yuzu Sencha

3 EL Puderzucker

250 g Mascarpone

250 g Halbfettquark

2 dl Rahm

50 g Puderzucker

200 g Löffelbiskuits

1 Beutel Yuzu Sencha

### ZUBEREITUNG

#### Yuzu-Sencha-Sirup:

Wasser aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen. Yuzu Sencha Teebeutel begeben, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen, gut ausdrücken. Puderzucker begeben, Sirup auskühlen lassen.

#### Creme:

Mascarpone und Quark mit dem Schwingbesen glatrühren. Den Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen, unter die Mascarpone-Rahm-Masse ziehen.

#### Tiramisù:

Die Hälfte der Biskuits in die Form legen und nacheinander mit einem Teil des Sirups beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Tiramisù zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Yuzu Sencha Teebeutel aufschneiden, den Inhalt über das Tiramisù streuen, dabei zwischen den Fingern etwas zerdrücken.

**Exklusiver Sirocco-Tipp:** Für ein besonders intensives Aroma den Rahm mit einem Beutel Yuzu Sencha während 12 Std. kühlstellen. Teebeutel gut ausdrücken und Rahm wie im Rezept beschrieben verarbeiten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

