



## Tiramisu

### Zubereitung

200g cremigen Ziegenfrischkäse mit 40g Puderzucker verrühren. 3 Blatt Gelatine nach Anleitung zugeben. 200ml Sahne steif schlagen und unterheben.

Für das Minzgelee 100ml Pfefferminzlikör, 40ml Läuterzucker, 1 EL Zitronensaft und eine Handvoll Minze im Mixer pürieren. Durch ein Sieb abseihen und im Topf erwärmen. 2 Blatt Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen.

Die Masse beim Befüllen der Gläser nach jeder Schicht kurz im Gefrierfach anziehen lassen, damit nichts vermischt. Kühl stellen.