

Passionsfrucht-Papaya-Tiramisu mit Amaretti

Für 15 Personen, à la Alberto Russo

2 Pack	Amaretti
200 g	Passionsfruchtpulpe (Purrée)
750 g	Mascarpone
750 g	Quark
7.5 dl	geschlagener Rahm
3 Beutel	Vanillezucker
360 g	Zucker
1 Stk	Papaya



Zubereitung

Den Mascarpone, Quark, Vanillezucker und den Zucker gut verrühren, am Schluss den geschlagenen Rahm begeben und 3/4 der Papayastücke.

In eine Form die zerbröselten Amaretti verteilen und den Passionsfruchtpulpe über die Amaretti geben.

Die Masse in die Form geben und am Schluss die restlichen Papayastücke als Dekoration darüber verteilen.

En Guete
Ihr rösch küchen Team