

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Michael Gunz

Riebeltiramisu

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 2 Stunden Kühlzeit im Kühlschrank)

Schwierigkeitsgrad: leicht

500 g kalter Riebel

2 EL Rum

300 g Topfen

200 g Sahne

Saft von einer Limette

6 EL Staubzucker

Schale gerieben von 1 Limette

Marillen und Minze zum Vollenden

4 Gläser zum Anrichten

Riebel mit Rum beträufeln und beiseite stellen. Topfen mit Limette, Zucker, Limettenschale vermischen, Sahne halbfest aufschlagen und unter den Topfen mischen. Schichtweise Riebel und Topfencreme im Glas anrichten, zum Schluss eine Topfencremeschicht lassen. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit frischen Aprikosen und Minze dekorieren.

Rezept: Michael Ritter