



## Blitz-Tiramisu von 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
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 ausstreichen und mit je 1 El Zucker austreuen. 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-Creme darauf verteilen und mit Kakao bestäuben. Je eine gegrillte Pfirsichhälfte darauf setzen und mit Himbeeren und frischer Minze garnieren.