



## Himbeer-Tiramisu

Vor- und zubereiten: ca. **25 Min.**

Kühl stellen: ca. **2 Std.**

Portion (1/6): 458 kcal, F 30 g, Kh 37 g, E 7 g

### Zutaten

für 4 Personen

150 g **Löffelbiskuits**  
500 g **Himbeeren**  
3 EL **Puderzucker**  
3 EL Himbeergeist oder **Wasser**

250 g **Mascarpone**  
1 dl **Rahm**  
40 g **Puderzucker**

50 g weisse **Schokolade**  
einige **Himbeeren**

### Zubereitung

1. Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. Die Hälfte der Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Himbeeren mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Löffelbiskuits verteilen, restliche Himbeeren darauf verteilen.
2. Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren, auf den Himbeeren verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Schokolade in feine Späne schneiden, mit den Himbeeren über das Tiramisu streuen.

**Form:** Für eine Form von ca. 2 Litern

**Tipps:** Statt Himbeeren Brombeeren oder tiefgekühlte Beerenmischung, angetaut, verwenden. Schokolade ca. 20 Min. in den Tiefkühler legen, so lassen sich die Späne mit einem Sparschäler besser abschälen.

**Haltbarkeit:** Tiramisu zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.