Blitz-Himbeer-Tiramisu

Der Anblick des Blitz-Himbeer-Tiramisus bringt jeden Gast zum Strahlen. Das Rezept ist ganz einfach und gelingt immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

500 g	Himbeeren
100 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
250 g	Mascarpone
250 g	Ricotta
100 ml	Orangensaft
2 EL	Zucker
1 Packung	Biskotten

Zubereitung

1. Für das Blitz-Himbeer-Tiramisu zunächst die Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Einige Beeren für die Dekoration zur Seite legen, den Rest in einen Topf geben. Den Zucker ebenfalls in den Topf geben, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und abkühlen lassen.

2. Unterdessen Ricotta in eine Schüssel geben, mit Mascarpone, Zucker und Zitronenschale gründlich verrühren. Den Orangensaft in ein flaches Schälchen füllen. Einen Teil der Biskotten von beiden Seiten jeweils ganz kurz mit dem Saft tränken, dann auf dem Boden einer rechteckigen Form verteilen.

3. Über den Biskotten einen Teil der Ricottacreme aufstreichen. Nun folgt eine Lage mit dem abgekühlten Himbeerpüree. Den Vorgang wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Mit der Creme abschließen. Mit den zur Seite gelegten Himbeeren das Tiramisu belegen. Mit

Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Für die Dekoration des Blitz-Himbeer-Tiramisus kann man auch einen Teil des Himbeerpürees oder herkömmliche Himbeermarmelade verwenden. Wenn keine Kinder mitessen, lässt sich der Orangensaft mit ein wenig Cognac oder Wodka "anreichern".