

# Einfaches Himbeer-Tiramisu

Fruchtige Variante des beliebten Desserts: Rezept für einfaches Himbeer-Tiramisu mit feinem Amaretto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk.	Eidotter
90 ml	Milch
0.5 Stk.	Vanilleschoten
100 g	Mascarino
60 ml	Schlagobers
160 g	<a href="#">Himbeeren</a>
2 EL	Staubzucker
2 cl	Amaretto Likör
1 Packung	<a href="#">Biskotten</a>
1 Handvoll	<a href="#">Himbeeren</a>
1 EL	Staubzucker
2 Blätter	<a href="#">Minze</a> (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für das **einfache Himbeer-Tiramisu** als erstes das Schlagobers steif schlagen. Sodann die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.
2. In eine Stielkasserolle Vanillemark (oder Vanillezucker), Eigelb, Milch und Zucker geben. Diese Zutaten mit dem Stabmixer gründlich verrühren. Die Kasserolle auf dem Herd erhitzen, dabei kontinuierlich rühren. Sobald die Masse etwas dickflüssiger wird, die Kasserolle vom Herd nehmen. Den Mascarino einrühren, danach das Schlagobers unterheben.
3. Die Himbeeren in eine Schüssel geben, Amaretto und Staubzucker zufügen, fein pürieren.

Anschließend die Biskotten in kleinere Stücke zerbrechen und diese kurz in die Himbeermasse tauchen. Einen Teller nehmen, darauf eine Ringform (Durchmesser 10 Zentimeter) stellen.

4. Den Boden mit den getränkten Biskotten auslegen. Die Mascarino-Creme darüber geben. Mit frischen Himbeeren dekorieren. Zuletzt den Ring abnehmen, Staubzucker auf das Tiramisu streuen und mit Minze garnieren.

## **Tipp**

Vor dem Servieren das einfache Himbeer-Tiramisu kalt stellen und durchziehen lassen.