

# Himbeer-Eierlikör-Tiramisu

Rezept für den vollendeten Dessertgenuss: Himbeer-Eierlikör-Tiramisu, auf dem Bild mit frischen Beeren dekoriert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

100 g	Mehl
100 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Packungen	Backpulver
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
3 EL	<a href="#">Eierlikör</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für die Himbeersauce

500 g	<a href="#">Himbeeren</a> (TK)
5 EL	Himbeersirup

### Für die Mascarponecreme

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
5 EL	<a href="#">Eierlikör</a>

### Außerdem

150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

6 EL [Eierlikör](#)

Kakao (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Zuerst wird der Biskuitteig für das **Himbeer-Eierlikör-Tiramisu** zubereitet: Das Backrohr auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit einem Schneebesen durchmischen.
2. Die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Eierlikör und Zucker in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen. Die Mehlmischung vorsichtig unter die Dottermasse heben, zuletzt den Eischnee ebenfalls unterheben. Den Teig auf dem Blech verteilen und glattsreichen. Auf mittlerer Schiene rund 10 Minuten goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit ein großes Baumwolltuch mit ein wenig Zucker bestreuen. Nach der Backzeit den Biskuit aus dem Rohr nehmen und vorsichtig auf das Tuch stürzen. Einige Minuten abkühlen lassen, anschließend das Backpapier entfernen. Aus dem Biskuitkuchen pro Portion drei Kreise stechen (am besten das Dessertglas zu Hilfe nehmen).
4. Nun die Beerenmasse zubereiten: Die aufgetauten oder frischen Himbeeren in einen Topf geben, Himbeersirup zufügen und vermischen. Die Masse erhitzen, aber nicht kochen lassen, umrühren und vom Herd nehmen.
5. Für die Mascarponecreme die Eier in eine Schüssel schlagen, mit Eierlikör und Zucker schaumig rühren, zuletzt das Mascarpone unterrühren. Das Schlagobers separat steif schlagen.
6. Je einen der ausgestochenen Biskuitkreise in jedes Dessertglas legen, darüber jeweils einen Teelöffel Eierlikör träufeln. Als nächste Schicht einen Esslöffel Mascarponecreme verstreichen, darüber einen Esslöffel der abgekühlten Beerenmasse. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Mit einer Haube Schlagobers vollenden, mit Kakao und Eierlikör dekorieren. Vor dem Servieren mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

Das Himbeer-Eierlikör-Tiramisu kann man auch mit einer Waldbeerenmischung (als Tiefkühlware erhältlich) oder frischen Erdbeeren zubereiten.