Himbeer-Tiramisu im Glas

Das Himbeer-Tiramisu im Glas Rezept schmeckt besonders köstlich wenn man frische Himbeeren aus dem eigenen Garten verarbeitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,4 h



Zutaten

1 Packung	Biskotten (200 gramm)
500 g	Himbeeren
500 g	Mascarpone
300 g	Naturjoghurt
250 g	Schlagobers
150 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Tiramisu im Glas** die Mascarpone, Naturjoghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.

2. Die Himbeeren waschen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Die Biskotten in kleine Stücke zerteilen.

3. Abwechselnd Biskotten, Creme und die Himbeeren in Gläser schichten. In den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

Tipp

Wenn keine Kinder mitessen kann man die Creme für das Himbeer-Tiramisu im Glas noch zusätzlich mit zwei Esslöffeln Himbeergeist verfeinern.