

Himbeer-Tiramisu mit Mascarpone

Mit diesem Rezept lässt sich das italienische Himbeer-Tiramisu mit Mascarpone im Glas einfach zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
2 Packungen	Vanillezucker
250 g	Mascarpone
250 g	Naturjoghurt (zirka 10% F.i.T)
100 g	Schlagobers
3 EL	Zucker
80 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
125 g	Himbeeren (frische, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Tiramisu mit Mascarpone** im Glas die Himbeeren und Vanillezucker in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
2. In einer weiteren Schüssel die [Mascarpone](#) mit Joghurt glattrühren. Das Schlagobers steif schlagen, zwischendurch den Zucker einrieseln. Das steife Schlagobers unter die Creme heben und in einen Spritzbeutel füllen. Tipp: alternativ einen einfachen Gefrierbeutel verwenden.
3. Jetzt den Löffelbiskuit in kleine Stücke brechen und je 2-3 Stücke auf vier Gläser verteilen. Die Hälfte vom Himbeerpüree und die Hälfte von der Creme darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Das Himbeer-Tiramisu mit Mascarpone für mindestens 1 Stunde zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren garnieren und genießen.

Tipp