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