

# 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	<a href="#">Himbeeren</a> (frisch oder TK)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	<a href="#">Mascarpone</a>
250 g	<a href="#">Naturjoghurt</a> (zirka 10% F.i.T)
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
80 g	<a href="#">Biskotten</a> (Löffelbiskuit)
125 g	<a href="#">Himbeeren</a> (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