Himbeer-Tiramisu ohne Ei

In diesem Rezept wird das Himbeer-Tiramisu ohne Ei zubereitet. Ein köstlicher Nachtisch, der einfach jeden schmeckt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

300 g	Himbeeren
200 g	Löffelbiskuits (Biskotten)
100 ml	Espresso (stark, kalt)
500 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen (Quark)
100 ml	Schlagobers
80 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Tiramisu ohne Ei** zuerst den Espresso zubereiten und abkühlen lassen.

2. Den Magertopfen in eine Schüssel geben, Mascarpone, Schlagobers, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft zugeben und zu einer glatten Masse rühren.

3. Den Boden einer Auflaufform oder Backform (ca. 34x25 cm) mit der Hälfte vom Löffelbiskuit dicht auslegen. Die Hälfte vom Kaffee darüber träufeln. Eine Schicht der Creme-Masse darüber verteilen und glatt streichen. Jetzt die gewaschenen und trocken getupften Himbeeren darauf legen und vorsichtig andrücken.

4. Jetzt den restlich Löffelbiskuit darauf schichten und mit Espresso beträufeln. Das Tiramisu mit der restlichen abschließen und glatt streichen.

5. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.

6. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen und gewünschte quadratische oder rechteckige Stücke schneiden. Auf Teller anrichten und genießen.

Unsere Empfehlung
Auflaufform
34 x 25,5 x 7 cm

hier bestellen

Tipp

Das Himbeer-Tiramisu ohne Ei noch zusätzlich mit Minze-Blätter und einigen Himbeeren dekorieren.