

# Himbeer-Tiramisu

Die italienische Spezialität als fruchtige Variante: feines Himbeer-Tiramisu mit Rum und Limettensaft.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

300 g	<a href="#">Himbeeren</a>
100 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Stk.	Limetten (den Saft davon)
400 g	<a href="#">Mascarpone</a>
4 cl	<a href="#">Rum</a>
250 ml	<a href="#">Kaffee</a>
60 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
2 EL	Kakaopulver
500 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für **Himbeer-Tiramisu** die Hälfte der Himbeeren fein pürieren. Schlagsahne steif schlagen und nach und nach den Staub- und Vanillezucker und das Himbeerpuree hinzufügen. Mit Limettensaft beträufeln und die Mascarpone unterheben. Zuletzt vorsichtig mit den restlichen Himbeeren vermengen.
2. Kaffee und Rum verrühren. Die Biskotten kurz hineintauchen und dann in den Boden einer flachen Auflaufform legen. Die Creme gleichmäßig darauf verteilen und dann immer abwechselnd die Biskotten und die Creme schichten. Die letzte Schicht sollte Creme sein.
3. Mehrere Stunden kalt stellen und erst kurz vor dem Servieren großzügig mit Kakao bestreuen.

## Tipp

Zu Himbeer-Tiramisu schmeckt ein fruchtiger Champagner, Sekt oder Prosecco.