

Himbeer - Tiramisu

Zutaten:

200 g Löffelbiskuit
250 g Himbeeren
200 g Schlagsahne
250 g Mascarpone
250 g Sahnequark
250 g Magerquark
3 EL Eierlikör
100 g Zucker
150 ml kalter Espresso
1 EL Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Raspelschokolade
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Zusammen mit Mascarpone, Quark und Eierlikör verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Mit Löffelbiskuit den Boden einer kleinen Auflaufform belegen.
- Biskuit mit der halben Espressomenge beträufeln.
- Die halbe Quarkmenge auf aufstreichen.
- Von den Beeren die Hälfte in die Creme drücken.
- Halbe Schokoladenmenge überstreuen.
- Restliche Biskuit auf die Beeren geben.
- Mit restlichem Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen.
- Die restlichen Beeren auf der Creme verteilen.
- Restliche Schokolade überstreuen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.