

Himbeer-Tiramisu

Für 2 Personen

250 g Himbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Löffelbiskuit
2 Eier	200 g Mascarpone	130 g Zucker, fein

Die Eier trennen und das Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Den Mascarpone unterschlagen bis eine glatte Masse entsteht. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitrone in einem weiteren Gefäß steif schlagen. Ein paar Himbeeren zum Dekorieren beiseite stellen. Eine Pfanne mit 30 Gramm Zucker leicht karamellisieren und die Himbeeren hinzugeben. Den Löffelbiskuit mit den karamellisierten Himbeeren tränken. Anschließend das geschlagene Eiweiß unter die Mascarponemasse heben. Das Ganze geschichtet auf die getränkten Löffelbiskuits geben. Das Himbeer-Tiramisu auf Tellern anrichten und mit frischen Himbeeren garnieren.

Karin Both am 21. Januar 2010