

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

120 g Himbeeren	1 Zitrone	3 Minzblätter
2 Vanilleschoten	5 Löffelbiskuits	50 g Zartbitterschokolade
200 g Schmand	150 g Quark, 20%	50 g Zucker
40 ml Kirschlikör		

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Quark, den Schmand, den Zitronensaft, den Zucker und das Vanillemark vermischen. Die Löffelbiskuits zerdrücken, in eine Schale oder Glas füllen und mit Kirschlikör beträufeln. Zwei Himbeeren zum Garnieren zur Seite legen. Anschließend zuerst die Quarkmasse auf den zerdrückten Löffelbiskuits und darauf die restlichen Himbeeren schichten. Diesen Vorgang für mehrere Tiramisu-Schichten zwei bis drei Mal wiederholen. Die Zartbitterschokolade raspeln. Das Tiramisu mit den Schokoflocken, den übrigen Himbeeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Kurt Schmieding am 28. Juni 2012