

Himbeer-Stracciatella-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

50 g TK Himbeeren	125 g Mascarpone	125 g Magerquark
20 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	3 EL Amaretto
25 g Zartbitterschokolade	6 Löffelbiskuits	2 EL kalter Espresso

Salz

Für die Garnitur:

2 EL Backkakao

Für das Tiramisu:

Die Himbeeren in einer kleinen Schüssel auftauen lassen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 1 EL Amaretto in einer Schüssel gut verrühren. Schokolade fein hacken und mit Himbeeren und Saft unter die Creme heben.

Den Boden einer kleinen Schale mit der der Hälfte Löffelbiskuit auslegen. 2 EL Amaretto und Espresso mischen und die Hälfte über das Löffelbiskuit träufeln. Die Hälfte der Himbeercreme darüber geben und das restliche Biskuit darauf verteilen. Die restliche Likör-Espresso-Mischung darüber geben und mit dem Rest der Creme abschließen. Tiramisu zugedeckt so lange wie möglich kalt stellen.

Für die Garnitur:

Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestäuben.

Das Himbeer-Stracciatella-Tiramisu in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Roger Ruch am 25. Januar 2018