

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

200 g Himbeeren	1 Limette	2 Orangen
125 g Mascarpone	125 g Magerquark	6 Löffelbiskuits
2 EL Amaretto	1 TL Bourbonvanillepaste	3 EL Zucker

Für die Garnitur:

3 Zweige Minze

Für das Tiramisu:

Die 75 g Himbeeren mit 1 EL Zucker pürieren.

Limette halbieren und auspressen. Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, 1 EL Limettensaft und Bourbonvanillepaste in einer Schüssel verrühren.

Restliche Himbeeren halbieren und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Orange halbieren und auspressen. 40 ml Orangensaft und Amaretto verrühren. Löffelbiskuit in Stücke brechen als erste Schicht in Dessert-Gläser legen und dann mit 1 EL des Safts beträufeln. Auf diese Schicht eine Schicht Mascarponecreme und darauf eine Schicht Himbeerpüree geben. Darauf wieder eine Schicht Löffelbiskuit, Creme und Püree geben.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Himbeer-Tiramisu mit Minze garniert servieren.

Horst Schneider am 06. Februar 2020