

Himbeer-Tiramisu mit Konfitüre

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

500 g Mascarpone
28 Löffelbiskuits
6 Esslöffel Amaretto
400 g Himbeeren
200 g Sahne
140 g Himbeerkonfitüre
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
50 g Zucker
2 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)

Hier präsentiert sich der Klassiker unter den italienischen Nachspeisen in einem sommerlichen Look. Denn dank Himbeeren bekommt das Tiramisu eine frische Farbe und einen fruchtigen Geschmack. Steht ihm nicht nur gut, sondern schmeckt einfach ausgezeichnet!

- 1 -

Himbeerkonfitüre mit 2/3 des Amarettos vermischen. Restlichen Likör mit Mascarpone verrühren und beiseitestellen.

- 2 -

Sahne, Zucker und Vanille-Extrakt vermischen und steif schlagen. 1/4 der Sahne mit Mascarpone verrühren. Restliche Sahne unterheben und zu einer glatten Masse verrühren.

- 3 -

Den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Marmeladen-Likör-Mischung gleichmäßig darüber verteilen und mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken. Die Hälfte der Himbeeren längs halbieren und darauf verteilen. Vorgang mit Biskuits, Marmelade und Mascarpone wiederholen. Restliche Himbeeren aufrecht auf die Mascarpone-Schicht setzen.

- 4 -

Himbeer-Tiramisu abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.