

Himbeer-Tiramisu mit Himbeere Mascarpone Creme

Ein Dessert zum Verlieben – Himbeer-Tiramisu mit Himbeere Mascarpone Creme und einem Hauch von Kakao. Mit wenig Zutaten wird dieses Tiramisu ohne Alkohol und Kaffee zum schnellen Himbeertraum! Dessert, einfach und schnell zubereitet – Probiere es jetzt aus!



» **PORTIONSGRÖÖE:** Für 6 Personen

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 521 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 521 Kalorien | Fett: 29 g | Kohlenhydrate: 51 g | Eiweiß: 14 g | Ballaststoffe: 4 g | Zucker: 41 g

Zutaten:

500 Gramm **Mascarpone**
8 Esslöffel **Zucker**
300 Gramm gefrorene
Himbeeren, aufgetaut
16 Stück **Löffelbiskuit**
1 Esslöffel **Backkakao**

Küchenhelfer:

Küchenmaschine
Frischhaltedose
Spatel
Küchensieb

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Himbeeren:

(1) - 300 g [Himbeeren auftauen](#) und ihre Flüssigkeit mit einem Sieb trennen. Flüssigkeit in einer extra Schüssel auffangen.

Himbeere Mascarpone Creme machen:

(2) - 500 g Mascarpone und 8 EL Zucker in eine Schüssel geben. Ein bis zwei Minuten schlagen, bis die Masse schön cremig ist. Dann die abgetropften Himbeeren hinzuzufügen und alles vermengen.

Himbeer-Tiramisu schichten:

(3) - In eine 2 Liter Frischhaltedose das Löffelbiskuit nebeneinander legen. Etwa die Hälfte vom Himbeersaft wird auf das Löffelbiskuit geträufelt. Dann etwa die Hälfte der Himbeere Mascarpone Creme wird als nächste Schicht auf das Löffelbiskuit verteilt.

Den Vorgang wiederholen (Schichten):

(4) - Diese Schritte wiederholen sich jetzt. Als nächste Schicht kommt das Löffelbiskuit auf die Mascarpone Creme. Den restlichen Himbeersaft auf dem Löffelbiskuit verteilen und zum Schluss kommt die restliche Himbeere Mascarpone Creme oben drauf. Glatt streichen und mit Backkakao auf die Decke streuen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de