

Himbeer-Tiramisu

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 500gr. | Mascarpone |
| 250 gr. | Magerquark |
| 150 gr. | Schlagsahne |
| 50 gr. | Zucker |
| 1 Teel. | Zitronensaft |
| 1 Teel. | Vanillepaste |
| 500 gr. | TK-Himbeeren |
| 3 Pck. | Vanillezucker |
| 200 gr. | Löffelbiskuits |
| Für die Deko | |
| 5-7 | Himbeeren |
| | Schokolierte Mini-Ostereier |
| | Himbeerflocken |



Himbeeren, Zucker und eine Schuss Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und unter Rühren weich köcheln.

Himbeermasse durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree dabei auffangen.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Sahne, Zitronensaft, Zucker und Vanillepaste mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine dickcremig aufschlagen.

Ca. 6 gehäufte EL Creme in einen Spritzbeutel mit Kranztülle füllen und beiseitelegen.

Löffelbiskuits in das Himbeerpüree tunken und auf den Boden der Auflaufform verteilen. Mit 4-5 El. Creme bedecken. Weitere Löffelbiskuits in das Himbeerpüree tunken und auf die Creme setzen. Mit Creme bedecken und glattstreichen.

Restliche Creme auf die Creme spritzen und das Tiramisu bis zum Verzehr kühlen, aber mindestens 4 Std.

Vor dem Servieren in jeden 2. Ring Himbeerpüree füllen, mit frischen Himbeeren, Schokoeiern und Himbeerflocken dekorieren.