Rezept

Himbeer-Tiramisu

Ein Rezept von Himbeer-Tiramisu, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** tiefgekühlte Himbeeren
- **6 EL** frisch gepresster Orangensaft
- **2 EL** Ahornsirup
- **8** Löffelbiskuits (ca. 60 g)
- **1** Rezept Frischkäse-Dip
- **2 EL** geraspelte Zartbitter-Schokolade (60 % Kakao)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren in 10 Min. leicht antauen lassen. Die Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache rechteckige Form (ca. 15 × 20 cm) legen. Mit dem Orangensaft beträufeln.

2. Die Frischkäsecreme (Zubereitung laut unterstehendem Link, dort Schritt 2) gleichmäßig auf den Biskuits verstreichen. Die Himbeeren darauf verteilen. Mit dem Ahornsirup beträufeln und mit den Schokoraspeln bestreuen.

3. Das Himbeer-Tiramisu abdecken und mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.