

Rezept

Himbeerkompott-Tiramisu

Ein Rezept von Himbeerkompott-Tiramisu, am 25.03.2023

Zutaten

80 ml frisch gepresster Orangensaft	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
600 g TK-Himbeeren	1-2 EL Zucker
120 g Löffelbiskuits	500 g Mascarpone
120 ml Eierlikör	2 Päckchen Vanillezucker
150 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die unaufgetauten Himbeeren zugeben und einmal mit aufkochen lassen, den Zucker unterrühren. Die Beeren vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach oben auf dem Boden einer rechteckigen Schüssel oder Auflaufform (ca. 15 x 30 cm) legen. Das Beerenkompott gleichmäßig darauf verteilen.

3. Mascarpone mit dem Eierlikör und Vanillezucker verrühren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone heben. Die Creme gleichmäßig auf den Himbeeren verteilen und mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.