

Rezept

Tiramisu mit Himbeeren

Ein Rezept von Tiramisu mit Himbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

150 ml frisch gebrühter, nicht zu starker Espresso	50 ml Amaretto (ital. Mandellikör, ersatzweise Mandelsirup)
3 Eier	250 g Mascarpone
200 g Frischkäse	50 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Salz
200 g Löffelbiskuits	2 - 3 EL Kakaopulver
Himbeeren zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso mit dem Likör verrühren und lauwarm abkühlen lassen. Für die Creme die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit Mascarpone, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme ziehen.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) legen und mit der Hälfte der Espresso-Likör-Mischung tränken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen. Mit der übrigen Espresso-Likör-Mischung tränken und die übrige Creme daraufstreichen. abgedeckt im Kühlschrank mind. 4 Std. durchziehen lassen.
3. Das Tiramisu in 4 bzw. 6 Portionen teilen und auf Tellern anrichten. Vor dem Servieren jeweils mit reichlich Kakaopulver bestäuben und Himbeeren anrichten.