

# Rezept Beeren – Tiramisu

## Rezept Beeren – Tiramisu

### Zutaten:

600g Brombeeren  
500g Himbeeren  
250g Puderzucker  
400g Mascarpone  
400g Schlagsahne  
300g Löffelbiskuit  
200ml Rotwein  
60g Mandelblätter  
1P. Vanillezucker  
4El Amaretto  
3El Orangensaft  
3El Kirschlikör  
4El Cassis  
1El Zitronensaft  
2 Eigelb

### Zubereitung:

100g von dem Puderzucker in einer großen Pfanne schmelzen lassen bis er goldgelb wird und dann mit dem Rotwein ablöschen. Chassis, Orangensaft und Kirschlikör zugeben. Den Sirup klar kochen und die Beeren darin wenden und das ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weitere 100g Puderzucker mit Vanillezucker Amaretto und Ei schaumig schlagen, Mascarpone langsam dazurühren, Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Brombeeren aus der Pfanne sieben und die Hälfte der Löffelbiskuit in der Sauce wenden und den Boden einer Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber streichen und die Hälfte der Brombeeren darüber verteilen. Wieder die Löffelbiskuit in der Sauce tränken, auf die Beeren legen, jetzt kommen die restlichen Beeren und dann die Mascarpone. Die Mandelblättchen in einer anderen Pfanne goldgelb rösten, mit 1 EL Puderzucker vermengen bis es leicht karamellisiert ist und dann über die Torte streuen.

Himbeeren pürieren und mit 2 EL Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Den restlichen Sirup mit vermengen und gut durch pürieren. Am besten die Torte und den Püree über Nacht abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)