

# Rezept Himbeer-Tiramisu

## Rezept Himbeer-Tiramisu

Dieses Rezept ist als Dessert ausreichend für ca. 10 Personen und – da alkoholfrei – auch für Kinder geeignet.

### Zutaten:

1 kg Himbeeren  
150 g Puderzucker  
Saft einer Zitrone  
400 ml Süße Sahne  
500 g Mascarpone  
4 EL Orangensaft  
500 g Löffelbiskuits oder Amarettinis

### Zubereitung:

Die Himbeeren waschen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Anschließend die Hälfte der Himbeeren in einem Mixer mit 70 g Puderzucker, dem Zitronensaft und der Hälfte des Orangensaftes solange zerkleinern bis eine Art Püree entsteht.

Die restlichen Himbeeren zur Seite stellen, sollten die Himbeeren sehr groß sein, schneidet man sie einmal in der Mitte durch.

Für das Himbeer-Tiramisu nun die Sahne in einer hohen Schüssel steif schlagen.

Den Mascarpone mit dem restlichen Puderzucker sowie dem Orangensaft mit einem Schneebesen, eventuell auch mit dem Rührgerät in einer weiteren Schüssel kräftig durchschlagen und die steif geschlagene Sahne unterheben.

In einer Glasschale nacheinander die einzelnen Zutaten für das Himbeer-Tiramisu einschichten.

Beginnend mit den Löffelbiskuits bzw. Amarettinis, danach das Himbeerpüree, die Mascarponemischung und abschließend die Himbeeren.

In dieser Reihenfolge nun solange weiter schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Das Himbeer-Tiramisu sollte nun im Kühlschrank noch mindestens 2 Stunden durchziehen.

Kleiner Tipp: Das Himbeer-Tiramisu bekommt eine erfrischende Note, wenn man es mit Zitronenmelisse oder Minze garniert.

Statt Himbeeren können natürlich auch Erdbeeren verwendet werden.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)