



## Tiramisu mit Himbeeren

### **Zutaten:**

Himbeersirup  
etwas Wasser  
20 Löffelbiscuits  
200 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
2 Eier  
4 EL Zucker  
100 g Himbeeren  
80 g weiße Schokolade (gerieben)  
1 Kastenform 18 cm lang  
etwas Speiseöl  
Frischhaltefolie zum Auslegen der Form

### **Zubereitung:**

Die Form mit dem Öl ausreiben, damit die Folie besser ausgelegt und glattgestrichen werden kann. Aus dem Sirup mit Wasser eine etwa 200ml "trinkfertige" Mischung herstellen. Die Löffelbiscuits kurz darin eintauchen und mit der Zuckerseite nach außen in die Form stellen. Den freibleibenden Boden mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Mit 1/3 der geriebenen Schokolade den Boden der Form bestreuen. Die Sahne steif aufschlagen und mit dem Mascarpone vermischen. Die Eier mit dem Zucker zu einer fast weißen Masse aufschlagen und mit der Mascarpone-Creme verrühren. Zum Schluss die empfindlichen Beeren unterheben. Die Hälfte der Creme in die Form geben. Jetzt die überstehenden Biscuits abschneiden und auf die Creme legen. Wieder 1/3 des Schokoladenpulvers darüberstreuen und den Rest der Creme darauf geben. Mit dem restlichen Schokoladenpulver bestreuen, mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

*Tipp: Das Rezept lässt sich mit beliebigen Früchten variieren (z.B. Apfel mit etwas Zimt in der dunklen Schokoladen-Mischung, Erdbeeren wieder mit weißer Schokolade, Orangen mit Grand Manier und dunkler Schokoladenmischung, usw.).*