Tiramisu mit Himbeeren

Zutaten:

Himbeersirup
etwas Wasser
20 Löffelbisquits
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 Löffelbisquits 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 Bisquits 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.).