



# HIMBEER- TIRAMISU

## Zutaten für 6 Portionen

500 g Mascarpone  
ca. 28 Löffelbiskuit  
6 EL Amaretto  
6 EL kalter Espresso  
400 g Himbeeren  
200 g Sahne  
140 g Himbeerkonfitüre  
Mark von 1 Vanilleschote  
50 g Zucker  
2 EL Puderzucker

Auflaufform 30 x 20 cm

## So geht's:

- 1) Himbeerkonfitüre mit  $\frac{2}{3}$  des Amarettos und dem kalten Espresso verrühren. Restlichen Likör mit dem Mascarpone verrühren und kaltstellen.
- 2) Sahne, Zucker und Vanillemark steif schlagen und ca.  $\frac{1}{4}$  von der Masse mit der Mascarpone-Creme verrühren. Die restliche Sahne unter die Mascarpone-Creme heben.
- 3) Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuit auslegen und mit der Marmeladen-Likör-Mischung tränken. Dann die Hälfte der Mascarpone-Creme obenauf verteilen. 200 g Himbeeren verlesen und halbieren und auf die Mascarpone-Creme verteilen. Weiter mit Biskuit usw. verfahren. Mit der Creme abschließen. Die restlichen Himbeeren auf die Creme setzen und mit dem Puderzucker überpudern.

