Himbeer-Tiramisu

Zeit gesamt
2h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Zucker	100 g
Himbeeren, tiefgefroren	375 g
Blattgelatine	1 St.
Vanilleschote	1 St.
Amaretto	8 EL
Speisequark, Magerstufe	350 g
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	200 g
Löffelbiskuits	12 St.
Schokoladenstreusel, Vollmilch	30 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Umfüllen und zur Seite stellen.

2. Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen und anschließend in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 6 pürieren. Himbeerpüree durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Mixbehälter ausspülen.

3. Gelatine für 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Mark herauskratzen und Vanillemark sowie die Hälfte des Puderzuckers zu den Himbeeren geben und verrühren.

4. 2 EL Amaretto in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 1/60 °C erwärmen. Ausgedrückte Gelatine hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 3 verrühren, bis die Gelatine komplett aufgelöst ist. Bei Bedarf Gelatine mit dem Spatel einmal umrühren und Masse erneut mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 3 verrühren.

5. Anschließend 1 Min./Stufe 3 einstellen und Himbeerpüree löffelweise durch die Einfüllöffnung im Deckel auf das laufende Messer geben. Fertige Himbeermasse umfüllen, Mixbehälter reinigen und kalt ausspülen.

6. Restlichen Puderzucker, Magerquark, Mascarpone und Sahne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 4 verrühren.

7. 6 Löffelbiskuits in die Auflaufform legen und mit 3 EL Amaretto beträufeln. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Biskuits verteilen und anschließend die Hälfte der

Himbeermasse darübergeben. Vorgang wiederholen und zum Schluss Schokoladenstreusel über das Tiramisu geben. Tiramisu bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Man kann das Tiramisu auch mit anderen Früchten herstellen, z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren oder auch Mango.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	436 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g