

Himbeeren- Tiramisu

Zutaten für 8 Personen:

800g frische oder gefrorene Himbeeren

3 EL Zucker¹

3 EL Maraschino Liqueur

3 frische Eigelb

4 EL Zucker²

abgeriebene Schale von einer
unbehandelten Zitrone

225g Mascarpone

150g Halbfett Quark

3 frische Eiweiss

1Prise Salz

2 EL Zucker³

200g Löffelbiscuits

Schoggipulver zum bestäuben

evt. Melissen- oder Pfefferminzblätter zum garnieren

Zubereitung:

Himbeeren mit dem Zucker¹ und dem Maraschino marinieren.

Einige ganze Himbeeren für die Garnitur auf die Seite legen.

Eigelbe, Zucker² und Zitronenschale im Mixer schaumig rühren
bis die Masse hell ist. Mascarpone und Quark daruntermischen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker³ begeben und
weiter rühren bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Mascarpone-
Masse ziehen.

Die Flüssigkeit der Himbeeren in ein flaches Geschirr abgiessen.

Die Hälfte der Biscuits in den Himbeersaft tauchen und mit der
gezuckerten Seite nach unten in die Form legen.

Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen.

Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf geben und glatt streichen.

Mit den restlichen Himbeeren und der restlichen Crème gleich ver-
fahren. Tiramisu für etwa 3 Stunden kühl stellen.

Vor dem servieren mit Schoggipulver und den ganzen Himbeeren
garnieren.