

Himbeer Tiramisu

Studentenessen am 26.10.2002 bei Ute &
Ralf

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 12 Personen

450 g TK-Himbeeren
1-2 gestr. TL espressopulver
3 EL kochendes Wasser
1 kg Magerquark
150 ml Schlagsahne
150 g Zucker
1 Pckch. Bourbon-Vanillezucker
375 g Mascarpone
150 g Löffelbiscuit
100 ml Mandellikör (Amaretto)
1-2 gestr. TL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren auftauen lassen. Das espressopulver im heißen Wasser auflösen.
2. Quark mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone mit dem Mixer verrühren. Likör mit dem Espresso mischen.
3. Löffelbiscuit in eine flache Form legen und mit der Likör-Espresso-Mischung beträufeln.
4. Himbeeren auf die Löffelbiscuit geben. Mascarponecreme darauf verteilen. Mit Kakao bestäuben.