

Himbeer-Tiramisu

Das leckere Himbeer-Tiramisu-Rezept ist mit einer Mascarponecreme und frischen Himbeeren schnell und einfach gemacht.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für eine rechteckige Auflaufform
(Inhalt etwa 2 l):**

Zutaten:

etwa 400 g Himbeeren
200 g Cantuccini

Zum Tränken:

50 ml starker Espresso
2 EL Amaretto (Mandellikör)

Himbeer-Tiramisucreme:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme
250 g Mascarpone

Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein leckeres Himbeer-Tiramisu zu?:

1 Himbeer-Tiramisu vorbereiten:

Himbeeren waschen und einige zum Dekorieren beiseitestellen. Cantuccini in die Auflaufform legen. Espresso mit Amaretto verrühren und die Cantuccini damit tränken.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen, Mascarpone unterrühren.

Die Hälfte der Tiramisucreme gleichmäßig auf den Cantuccini verstreichen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Tiramisucreme bedecken. Himbeer-Tiramisu mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Himbeer-Tiramisu verzieren:

Vor den Servieren das Himbeer-Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit den übrigen Himbeeren dekorativ verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Himbeeren können tiefgekühlte Früchte verwendet werden. Diese vorher auftauen lassen.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit ein Tiramisu garantiert gelingt.
- Für ein alkoholfreies Himbeer-Tiramisu die Cantuccini mit Orangensaft tränken.

