

Himbeer-Tiramisu

Zutaten für 4 Pers.

4	St.	Weckgläser à 2 dl.
240	gr.	Mascarpone
1	St.	Rahmhalter
2	dl.	Schlagrahm
12	St.	Löffelbiskuit
400	gr.	Himbeeren , frisch oder TK
60	ml.	Grand Marnier, (Orangenlikör)
4	EL	Zucker
		Wenig Pfefferminze,

Zubereitung

Die Himbeeren mit der Hälfte des Grand Marnier und mit der Hälfte des Zuckers marninieren. Den Rest des Zuckers mit dem Mascarpone vermischen. Den Rahmhalter und den fest geschlagenen Rahm daruntermischen. Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Die Hälfte der Mascarpone-Creme mit der Hälfte der marinierten Himbeeren kräftig mit dem Schwingbesen verrühren bis die Himbeeren zerfallen. Es sollte eine rosafarbige Creme ergeben.

Mit dem Rest des Grand Marnier die Löffelbiskuit beträufeln. Die Löffelbiskuits halbieren und je lagenweise mit der weissen Creme und der Rosacreme schichtenweise einfüllen. Übrige Himbeeren daraufgeben und mit je einem Löffelbiskuit und Pfefferminze verzieren.

Mindestens 2 Stunden kalt stellen.