

Himbeer-Traum



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für eine Form von ca. 2 Litern

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

150 g Löffelbiskuits

500 g Himbeeren

3 EL Puderzucker

3 EL Himbeergeist

500 g Mascarpone, 50 g beiseite gestellt

2 dl Rahm

4 EL Puderzucker

50 g weisse Schokolade, in feinen Spänen

1. Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Hälfte davon mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Löffelbiskuits verteilen. Restliche Himbeeren darauf verteilen.
2. Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren. Mascarponecreme auf den Himbeeren verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Tiramisu mit der Schokolade und beiseite gestellten Himbeeren verzieren.

Miele Tipp: 450 g Himbeeren mit 3 EL Puderzucker und 3 EL Himbeergeist in einen geschlossenen Dampfgarbehälter geben, ca. 3 Min. bei 100 Grad garen, so entsteht ein wunderbarer Kompott, den man auf die Löffelbiskuits verteilen kann.

Betty Bossi Tipps: Statt Himbeeren Brom- oder Heidelbeeren verwenden. Statt Himbeergeist Zitronensaft oder Orangensaft verwenden.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch