

Himbeer-Tiramisu mit Quark und Mascarpone

Zutaten für 6 Portionen:

Für das Tiramisu:

- 500 ml Orangensaft
- 500 g Mascarpone
- 300 g Löffelbiskuits
- 400 ml Sahne
- 250 g Quark
- 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Limette



Für die Deko:

- Himbeere (frisch)
- Minze (frisch)

Zum Bestreuen

- Backkakao

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre den Mascarpone mit dem Quark und dem Zucker. Presse den Limettensaft dazu.
2. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Hebe sie unter die Creme.
3. Tauche die Löffelbiskuits nacheinander in Orangensaft und lege sie nebeneinander in eine Auflaufform.
4. Bestreiche die Löffelbiskuits mit 4 Esslöffeln Creme.
5. Verteile die Himbeeren darauf und bedecke sie wieder mit etwas Creme.
6. Dann folgt wieder eine Schicht der in Orangensaft getränkten Löffelbiskuits.
7. Gib darauf wieder Creme, Himbeeren, Creme, Löffelbiskuits und zum Abschluss eine Schicht Creme.
8. Bestreue das Himbeer Tiramisu mit Backkakao. Stelle es für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

9. Serviere es mit frischen Himbeeren und frischer Minze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

