

Beerentiramisu

Zutaten

Fruchtkomponente

- 300 g Himbeeren (frisch oder aufgetaut und abgetropft)

Creme

- 500 g Mascarpone
- 250 g Joghurt
- 5 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Tränkflüssigkeit & Biskuit

- 175 g Löffelbiskuit
- 150 ml Beerensaft (Abtropfflüssigkeit oder separater Saft)
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Schuss Himbeergeist (alternativ anderer Fruchtbrand)

Dekoration (optional)

- Essbare Blüten
- Beerenpulver

Zubereitung

1. **Fruchtbereitung:** Frische Himbeeren verlesen. Tiefgekühlte Früchte vollständig auftauen und über einem Sieb abtropfen lassen. Die anfallende Flüssigkeit für die Tränke auffangen und gegebenenfalls mit Beerensaft auf 150 ml auffüllen. Früchte leicht zuckern wenn nötig.
2. **Cremeherstellung:** Mascarpone, Joghurt, 2 EL Zitronensaft und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Masse mit dem Handrührgerät homogen und luftig aufschlagen.
3. **Flüssigkeit anmischen:** Die aufgefangene bzw. abgemessene Beerenflüssigkeit mit einem Schuss Zitronensaft und dem Himbeergeist vermengen.
4. **Erste Schicht:** Die Hälfte der Löffelbiskuit-Menge kurz in die Tränkflüssigkeit tauchen und den Boden einer Kastenform (ca. 25 x 11 cm) lückenlos damit auskleiden. Die Hälfte der Mascarpone-Creme auf den Biskuits verstreichen und die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen.
5. **Zweite Schicht:** Die restlichen Löffelbiskuits ebenfalls kurz eintauchen, auf den Beeren platzieren und mit der verbliebenen Tränkflüssigkeit beträufeln. Die restliche Creme auf den Biskuits verteilen und glattstreichen.
6. **Kühlung & Finish:** Das Tiramisu für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Bedarf mit essbaren Blüten oder Beerenpulver dekorieren.