

HIMBEER TIRAMISU / OHNE EI



Klassisches Tiramisu ist leider oft für Kinder nicht geeignet und auch auf rohes Ei müssen viele verzichten. Diese fruchtige Variante mit Himbeeren ist da die perfekte Lösung. Ich habe statt Löffelbiskuits kleine Amarettini Kekse verwendet und das Dessert direkt in kleinen Schälchen geschichtet, ihr könnt aber auch eine große Auflaufform verwenden. In der großen Form solltet ihr aber die Kühlzeit etwas länger machen.



Zubereitungszeit

25 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone cremig, gib Puderzucker, Schmand und Vanilleextrakt dazu und rühre alles ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme steif. Achte darauf, die Creme nicht zu lange zu schlagen, damit Sahne und Mascarpone nicht gerinnen. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung kalt.

HIMBEERPÜREE

Gib den Puderzucker und das Tonka Wonka zu den Himbeeren und püriere sie fein.

TIRAMISU SCHICHTEN

Verteile die Kekse in den Schälchen, zerbröse sie nach Belieben etwas. Verteile das Himbeerpüree darüber und gib dann die Mascarponecreme darauf. Dekoriere die Schälchen mit den Himbeeren und bröse die Kekse und gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Stelle die Tiramisus für mindestens 2 Stunden kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

MASCARPONECREME:

- 375 g** Mascarpone
- 75 g** Puderzucker
- 200 g** Schmand
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Sahne

HIMBEERPÜREE:

- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonka Wonka
- 400 g** Himbeeren (TK oder frisch)

ZUM SCHICHTEN:

- 150 g** Amarettini

DEKORATION:

- 50 g** Himbeeren
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)