

Hier ist ein leckeres Rezept für **Himbeer-Tiramisu für 12 Personen** – fruchtig, cremig und perfekt für Gäste!

Himbeer-Tiramisu für 12 Personen

Zutaten:

Für die Creme:

- 750 g Mascarpone
- 500 g Magerquark (alternativ Schmand oder Joghurt)
- 200 ml Sahne
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
- Saft von 1 Zitrone

Für die Schichten:

- 400 g Löffelbiskuits
- 200 ml Orangensaft oder Himbeersirup (ggf. mit etwas Wasser verdünnt)
- 750–800 g TK-Himbeeren (leicht angetaut oder frisch)

Zum Dekorieren:

- 2 EL Kakaopulver
 - Frische Himbeeren, Minzblätter oder weiße Schokoraspel (optional)
-

Zubereitung:

- 1. Creme vorbereiten:**
Sahne steif schlagen. In einer großen Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne unterheben.
- 2. Erste Schicht legen:**
Eine große Auflaufform (ca. 35x25 cm oder zwei kleinere Formen) bereitstellen. Den Boden mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen und mit Orangensaft oder Himbeersirup beträufeln.
- 3. Himbeeren und Creme:**
Die Hälfte der Himbeeren auf den Biskuits verteilen. Dann die Hälfte der Creme darüber glattstreichen.
- 4. Zweite Schicht:**
Wieder eine Lage Biskuits, erneut tränken, restliche Himbeeren und restliche Creme darauf verteilen.

5. **Kühlen:**

Mindestens **4 Stunden**, besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

6. **Fertigstellen:**

Vor dem Servieren mit **Kakaopulver bestäuben** und nach Belieben mit frischen Himbeeren oder Minze garnieren.

 **Tipps:**

- Wer es besonders aromatisch mag, kann den Orangensaft durch eine Mischung aus **Himbeersirup und Amaretto** ersetzen.
- Für ein sommerlich leichtes Tiramisu den Mascarpone-Anteil durch mehr Quark oder Joghurt reduzieren.