



Himbeer-Tiramisu

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Grundmenge: 10 Personen

Zutaten:

- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 200 g Naturjoghurt
- 1 Eigelb
- 75 g Zucker
- 3 Pck. Vanillezucker
- 500 g Himbeeren
- 15 Löffelbiskuits
- 1 Pck. Pistazien, gehackt

Sonstiges:

- gewünschte Anzahl Dessertgläser (200 ml)
bzw. 1 Auflaufform



Zubereitung:

1. Quark, Mascarpone und Joghurt in eine Schüssel geben und gut durchmischen
2. Zucker, Vanillezucker und Eigelb hinzufügen und gut unterrühren
3. Jeweils 1/2 Löffelbiskuit als kleine Stücke in die Dessertgläser geben
4. Hälfte der Creme und der Himbeeren darauf verteilen
5. Wieder jeweils 1/2 Löffelbiskuit klein gebrochen in die Gläser geben
6. mit der restlichen Creme und weiteren Himbeeren bedecken
7. Als Deko 1/2 Löffelbiskuit in jedes Glas stellen und alles mit den gehackten Pistazien bestreuen
8. Für mindestens 1 Stunde kühl stellen

Alternativ kann man das Tiramisu natürlich auch klassisch in einer Auflaufform schichten. Auch hier mit dem Löffelbiskuit beginnen, dann eine Schicht Himbeeren und eine Schicht Creme. Vorgang wiederholen.