

# Charivaris Rezeptesammlung



---

## Himbeer - Tiramisu

### Zutaten:

450g Himbeeren (tiefgefroren oder frisch)  
1 – 2 gestr. TL espressopulver oder Kakaopulver  
3 EL kochendes Wasser  
1 kg Magerquark  
150 ml Schlagsahne  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
375 g Mascarpone oder Frischkäse  
150 g Löffelbiskuits  
100 ml Mandellikör (kann man auch weglassen)  
1 – 2 gestr. TL Kakaopulver

### Zubereitung:

Die Himbeeren, wenn notwendig, auftauen. Das espressopulver in heißem Wasser auflösen.

Quark mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Frischkäse mit einem Schneebesen verrühren.

Die Löffelbiskuits in eine flache Form legen und mit dem Espresso bzw. Kakao bzw. Likör beträufeln.

Die Himbeeren (bis auf einige Früchte zum Verzieren) auf die Löffelbiskuits geben. Frischkäse-Quark-Creme darauf verteilen. Mit Kakao bestäuben und mit den restlichen Himbeeren verzieren und nach Belieben mit Zitronenmelisse servieren.