

Muttertagsmenü – Nachspeise

Himbeer Tiramisu

Thema:	Muttertagsmenü – Nachspeise (aber auch wenn man Gäste erwartet)
Saison:	Zweiter Sonntag im Mai (ist Muttertag)
Besonderheit:	auch für ungeübte Männerhände geeignet – traut Euch 😊
Zu Beachten:	kann sehr gut vorbereitet werden

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Portionen)

250 g	Himbeeren (frisch)
80 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
4 EL	Kirschrum
ca. 250 ml	schwarzer Kaffee
ca. 30 Stk.	Biskotten
1	QimiQ (classic)
n.B.	Kristallzucker



Zubereitung

Für das Tiramisu 80 g Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren (wer die Kerne nicht mag passiert alles noch durch ein feines Haarsieb). QimiQ mit dem Handmixer aufschlagen, Mascarpone unterrühren, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Himbeerpüree untermischen. Rum und den erkalteten Kaffee vermischen (wer Kinder hat kann den Rum auch weglassen) und die Biskotten einzeln darin kurz tränken und den Boden einer passenden Form damit auslegen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die restlichen Himbeeren auf der Creme verteilen und noch eine Lage mit getränkten Biskotten darüber geben. Mit der verbleibenden Creme bestreichen und kaltstellen (einige Stunden).

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und vielleicht noch mit ein paar frischen Himbeeren garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

