

Himbeer - Tiramisu - Creme

Zutaten für 5 Portionen:

5 Löffelbiskuits
200 g Mascarpone
250 g Sahnequark
40 g Rosinen
300 g Himbeeren
4 EL Rum
150 ml kalten Espresso



Zubereitung:

- Rosinen 2 Stunden im Rum ertränken.
- Löffelbiskuits zerkleinern.
- Kleinkram auf 5 Dessertgläser (Whiskygläser) verteilen.
- Biskuits mit Espresso tränken.
- Rosinen abgießen.
- Himbeeren mit Mascarpone und Rosinen pürieren.
- Den Quark unterheben.
- Creme auf die Gläser verteilen.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.
- Mit Himbeeren garniert servieren.