Himbeer-Tiramisu

Zutaten

- 450 g Himbeeren, tiefgefroren
- 60 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 125 g Joghurt, 3,5% Fett
- 60 g Zucker
- 150 ml Schlagsahne
- 3 EL Batida de Coco
- 100 g Löffelbiskuits
- 4 EL Kokosraspeln

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen. Drei Viertel der Himbeeren und Puderzucker mit einem Mixstab zu einer feinen Masse pürieren. Die restlichen Himbeeren vorsichtig unterheben.

2. Mascarpone mit Naturjoghurt und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Batida de Coco unterrühren.

3. Löffelbiskuits grob zerbröseln.

4. Das Dessert in Gläser schichten: Zuerst eine Lage Mascarponecreme, dann Löffelbiskuitbrösel, Himbeerpüree usw. bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Das Dessert 1 Stunde kalt stellen.

5. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Das Dessert mit den Kokosraspeln bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	478 kcal
Fett	33 g
Protein	10 g

20 Minuten

8 Portionen