

Himbeertiramisu

Zutaten:

500 g Cantuccini, ital. Mandelgebäck, hart
2 Päckchen Vanillezucker
5 EL Orangen-Liqueur, z.B. Grand Manier
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
2 EL Zucker
500 g Tiefkühl-Himbeeren
100 g frische Himbeeren zur Deko
100 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Die Cantuccini grob zerstoßen, bzw. zerbrechen. Die Tiefkühl-Himbeeren auftauen lassen und mit Vanillezucker bestreuen.

Den Boden der Auflaufform mit den zerstoßenen Cantuccini auslegen, mit dem Orangen-Liqueur beträufeln und etwas durchziehen lassen.

Mascarpone mit Magerquark glatt rühren, mit Zucker abschmecken und mit den Tiefkühl-Himbeeren vermengen. Die durchgeweichten Cantuccini untermengen, die Oberfläche glatt streichen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und mit den frischen Himbeeren und den Pistazien bestreut auf Tellern servieren.