


Waldbeeren-Tiramisu

etwa 10 - 12 Portionen

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Crème:**

4 Eigelb
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
600 g Mascarpone
4 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Sirup:

1 dl Himbeersirup
3 dl Wasser

Füllung:

300 g Löffelbiskuits
700 g Waldbeeren, tiefgekühlt

Garnitur:

3 EL Kokosraspeln

1 Zubereiten:

Für die Crème Eigelb und Zucker so lange schlagen, bis die Masse hell ist. Finesse Zitronenschale und Mascarpone hinzufügen und unterrühren. Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen, Zucker begeben und kurz weiterschlagen. Eischnee sorgfältig unter die Mascarpone-Masse heben. Für den Boden Sirup und Wasser mischen. Die Hälfte der Biskuits in eine Schale legen und mit 2 dl Sirupwasser beträufeln. Sobald diese die Flüssigkeit aufgenommen haben, Biskuits mit der Hälfte der Crème bedecken und die Hälfte der Waldbeeren darauf verteilen. Arbeitsschritte mit den restlichen Zutaten wiederholen (Biskuits diesmal in einer separaten Schale beträufeln und dann auf die Beeren legen). Mit Waldbeeren abschliessen.

Tiramisu für 12 Stunden kühl stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen. Es können auch beliebige andere Früchte verwendet werden. Damit es schneller geht, Dr. Oetker Tiramisu-Mischung verwenden.