

## Himbeer-Tiramisù



6 Portionen

**Zubereitungszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 5 Stunden, besser über Nacht

### Zutaten

500 g Himbeeren

50 ml Limoncello

10 g Zucker

3 Eigelb

50 g Zucker

250 g Mascarpone

1/2 Vanilleschote, ausgekratzt

3 Eiweiss

1 Prise Salz

30 g Zucker

12 Biscuits roses de Reims

### Zubereitung

12 Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Limoncello und 10 g Zucker vermengen. Die Löffelbiscuits in eine flache Glasschüssel oder je 2 in 6 Portionsgläser legen. Mit der Himbeer-Limoncello-Mischung beträufeln.

Die Eigelb mit 50 g Zucker cremig aufschlagen, Mascarpone und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zugeben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Eiweiss zu Schnee aufschlagen. Wenn der Eischnee glänzt, die restlichen 30 g Zucker einarbeiten und weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Den aufgeschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Mascarpone-Mischung heben.

Die Hälfte der Mascarpone-Mischung jetzt auf die Biscuits geben, es folgt eine Schicht Himbeeren, dann die restliche Hälfte der Mascarponecreme. Die Oberfläche mit den übrigen Himbeeren dekorieren.

Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank lassen; noch besser über Nacht.