

# Tiramisu mit Himbeeren

## Zutaten für 14 Portionen:

200 g Biskuitboden  
200 g Himbeeren  
500 g Mascarpone  
250 g Speisequark  
25 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
Evtl. zusätzlich Süßstoff  
20 g Limonen- oder Zitronensaft  
3 g Minzblättchen

## Für den Haferkrokant:

12 g Butter (oder Margarine)  
15 g Zucker  
25 kleinblättrige Haferflocken

## Zubereitung:

1. Den Biskuitboden zerbröseln und in eine große flache Form geben.
2. Himbeeren darüber verteilen.
3. Mascarpone und Speisequark mit Zucker, Vanillezucker und Limonensaft verrühren.
4. Minze fein hacken und zugeben.
5. Biskuitbrösel und Himbeeren mit der Mascarponecreme gleichmäßig bedecken.
6. Für den Haferkrokant: Butter, Zucker und Haferflocken in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Das Tiramisu damit bestreuen. Für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tip:** *Der Biskuitboden ist weniger stark gesüßt als Löffelbiskuits.*

*Mascarpone ist italienischer Frischkäse.*

*Das Tiramisu schmeckt auch zur Kaffeezeit!*

*Tiramisu, wörtlich „zieh mich hoch“, ist ein Dessert aus Venetien.*

**Nährwerte für eine Portion: 250 kcal, 6 g Eiweiß, 20 g Fett, 1,5 BE, 100 mg Kalium, 110 mg Phosphat.**