Schoko-Himbeer-Tiramisu mit Schuss

Zutaten für 10 Personen:

Für den Teig:
4 Eier
110 g Zucker
50 g geschmolzene Butter
85 g Mehl
30 g Kakao

Für die Füllung:
200 g Himbeeren und 50 g zur Deko
100 g Zucker
250 g Quark
1 Becher Sahne
500 g Mascarpone
50 ml Himbeergeist
150 ml Wasser
Schokoladenraspel zartbitter

Zubereitung:
Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Butter einfließen lassen. Mehl und Kakao vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, 10 Minuten backen und abkühlen lassen.
Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Sahne schlagen. Quark mit Mascarpone und Zucker verrühren, Sahne unterheben. Pürierte Himbeeren unter die Creme ziehen. Biskuitteig halbieren, eine Hälfte in eine Auflaufform legen. Himbeergeist mit Wasser mischen und den Boden mit der Hälfte tränken. Himbeercreme zur Hälfte auf dem Biskuit verstreichen. Bei der zweiten Schicht genauso vorgehen. Mit Beeren und Raspeln anrichten.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Foto: Hubert Kemper

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG