

# Tiramisu

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_GAST151001\\_0222A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GAST151001_0222A-40-de?ps=10)

---

375 Stück Löffelbiscuits (100g)

---

1.25 kg Himbeeren (tiefgekühlt)

---

5 dl Orangensaft

---

625 g Mascarpone

---

2.5 dl Rahm

---

100 g Puderzucker

---

50 g weisse Schokolade

Löffelbiscuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. Die Hälfte der Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Himbeeren mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Löffelbiscuits verteilen, restliche Himbeeren darauf verteilen.

Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren, auf den Himbeeren verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Schokolade in feine Späne schneiden, mit den Himbeeren über das Tiramisu streuen.