



Himbeer-Tiramisu mit Pistazien & Rum

Das perfekte Dessert für Feinschmecker

Kürzlich entdeckte ich ein Rezept im Kochbuch "Food & Glas" [LINK AMAZON](#) das ich etwas verändert habe.

Das Resultat hat mich und meine Gäste begeistert und es ist leichtes Rezept - hier kommt es allerdings auf Kleinigkeiten an. Man kann das sogenannte **Himbeer-Tiramisu** gut vorbereiten und schick servieren bzw. dekorieren.

Vorbereitungszeit: ca 30min

Kühlzeit: ca 2-3h

6-8 mittlere Gläser

Ich ersetze den Amaretto durch alten, guten Rum (!) und den weißen Zucker durch Zuckerrohrzucker, was ebenso den Geschmack verfeinert.

Beim Mascarpone achtete ich gute Qualität aus Italien und alle Zutaten wenn möglich Bio (vor allem die Eier). Die Mannerschnitten bei den Pistazien kann man noch gehackten, gerösteten Zuckermanteln oder mit knusprigen Müsli-Schokochips ergänzen. Irgendwas Knuspriges kommt gut. Auch Schokoladenkekse.

Zutaten

150-200gr frische oder tiefgekühlte Himbeeren

60gr feiner (!) Zuckerrohrzucker

24-28 Biskottenstücke

guter, alter Rum (nicht Bacardi oder Inländer Rum...wäh)

3 Eier

1/2 BIO Zitrone

250gr guter Mascarpone - lieber etwas draufzahlen

60gr ungesalzene Pistazien

Mannerschnitten und vielleicht Schokokekse etc.

Los geht's

Die Himbeeren (einige für Deko zurückhalten) zusammen mit 30gr Zucker in Schüssel vermengen. Zitronensaft dazu. Leicht andrücken. Stehen lassen

Biskotten mit Rum einpinseln und anschließend in Würfel (nicht zu klein) schneiden. In Gläser verteilen. Leicht andrücken, damit sie etwas kompakter werden. Den Restalkohol gleich trinken - Prost.

Die Eier trennen. Eidotter und Eiklar jeweils mit der Hälfte vom Restzucker aufmixen. Eidotter schaumig - Eiklar steif.

In schaumigen Eidotter Mascarpone untermischen. Gut mischen/sonst Klumpen. Am besten gleich mit Mixer.

Eischnee unterheben - nicht mixen - sonst verliert Creme an Volumen. Jetzt erst die Himbeermischung auf Biskotten im Glas und dann die Mascarpone-Eigelb-Eischnee Mischung drauf.

Fast fertig.

Kühl stellen - Mit Klarsichtfolie abdecken damit Creme nicht braun wird.

Pistazien hacken, Mannerschnitten grob hacken, Schokokekse o.ä. ebenso - das Ganze in einer Schüssel beiseite stellen.

> Auf Gäste warten und vor dem Servieren erst die obige knusprige Mischung auf Creme streuen.

Sich für das tolle Dessert bedanken ;-)