


# Himbeer-Joghurt-Tiramisu

ca. 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

50 g Biskotten  
125 g Himbeeren  
3 EL Himbeergeist  
150 g Joghurt  
125 g Mascarpone  
150 g passierte Himbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Haselnuss Krokant

## 1 Zubereitung:

Die Biskotten grob zerkleinern, in eine Auflaufform (12 x 20 cm) geben und die Himbeeren darauf verteilen. Mit 2 EL Himbeergeist beträufeln.

2 Joghurt mit Mascarpone, übrigem Himbeergeist, passierten Himbeeren und Sahnesteif mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Creme auf den Himbeeren verteilen und ca. 1 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Bestreuen:

Vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)