



Himbeer-Tiramisu

Für 4 Portionen:

- 200 g Himbeeren
- Saft von einer ½ Zitrone
- 125 g Zucker
- 125 g Quark (Magerstufe)
- 250 g Mascarpone
- 20 Löffelbiskuits
- 50 ml Sahne

1. **Himbeeren** mit Zitronensaft und Zucker mischen und pürieren. Etwas von dem Himbeermark beiseite stellen.
2. **Quark und Mascarpone** verrühren und das Himbeermark zufügen und unterrühren.
3. **Sahne** steif schlagen und löffelweise unter die Masse rühren.
4. **10 Löffelbiskuits** in eine Auflaufform legen und die Hälfte der Himbeermasse darauf verteilen. Anschließend den Vorgang wiederholen.
5. Das beiseite gestellte Himbeermark tropfenförmig auf der Oberfläche verteilen und nach Belieben mit Hilfe eines Zahnstochers verzieren.
6. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.