

Himbeer Tiramisu Charlotte



Einkaufsliste:

24cm Springform

Für den Boden:

300g Vollkornbutterkekse

100g Butter

50g Puderzucker

Ihr benötigt etwa 4 Pck. Mikados

Für die Creme:

1 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 6
Blatt Gelatine)

500g Mascarpone

180g Zucker

Mark einer Vanilleschote

200ml Sahne

500g Himbeeren + 200g

So wird's gemacht:

Für den Boden: Vollkornbutterkekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Puderzucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die $\frac{3}{4}$ der Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. 30 Minuten kalt stellen.

Mikados der Reihe nach an den Rand der Springform in den Boden drücken. Der komplette Rand sollte aus Mikados bestehen. Kalt stellen.

500g Himbeeren in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Köcheln lassen und pürieren. Himbeermasse passieren und erneut aufkochen. Gelatine in Wasser einweichen und in die heiße Masse rühren. Abkühlen lassen.

Für die Creme: Sahne aufschlagen und nach und nach Mascarpone in die Masse geben, 3 EL der Himbeermasse beiseite stellen. Die restliche abgekühlte Masse in die Mascarpone Creme rühren und ca. die Hälfte auf dem Boden verteilen. Nun die restliche Keksmasse auf die Creme geben und die 200g Himbeeren auf den Keksteig geben. Zum Schluss die restliche Creme auf die Himbeeren gießen. Die restliche Himbeersauce tröpfchenweise auf den Kuchen geben und mit einem Holzstab die Tropfen durchziehen, sodass Herzen entstehen. Kuchen mindestens 4 Stunden kalt stellen (TK 2 Stunden). Kuchen mit einem Band um die Mikados verzieren und kalt servieren.