

## Beeren-Tiramisù

**Zutaten:** (4 – 6 Personen)

1 Form von ca. 1,5 l Inhalt  
3 Eigelb  
3 EL Zucker  
ausgeschabtes Mark von 1 Vanillestängel  
350 g Mascarpone  
3 Eiweiss  
2 EL Zucker  
ca. 100 g Löffelbiskuits

Tränkflüssigkeit:

250 g pürierte Bio-Beeren (zum Beispiel Himbeeren, Erdbeeren oder ein Waldbeeren-Mix)  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Orangensaft oder Wasser

Garnitur:

100 g gemischte Beeren (Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, Erdbeeren in Scheiben geschnitten)  
wenig Puderzucker

\*\*\*

Eigelb, Zucker und Vanille verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eiweisse steif schlagen, Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Mascarpone Masse ziehen.

Tränkflüssigkeit: Alle Zutaten verrühren.

Die Löffelbiskuits auf den Formenboden legen, mit der Tränkflüssigkeit (die Masse sollte ein nicht zu flüssiger Brei sein) bedecken. Mascarpone Masse darauf geben, glattstreichen. Zugedeckt 2 - 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.

Vor dem Servieren Beeren darüber verteilen, Tiramisù garnieren. Oder die Zutaten auf Portionentellern anrichten und garnieren. Nach dem Servieren Tiramisù zurück in den Kühlschrank stellen (Bakterien vermehren sich bei Raumtemperatur innerhalb von 20 Minuten um das Doppelte).

Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und das Tiramisù innerhalb von 1-2 Tagen geniessen.

\*\*\*