



HIMBEERTIRAMISÙ

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

Löffelbiscuits
50ml Lamponcino
500ml Vollrahm, geschlagen
300g Philadelphia
100g Quark
150g Zucker
1Päckchen Vanillezucker
500g Himbeeren, halbgefroren
150-200g Mandeln, gehobelt
2 EL Zucker
2 EL Butter

Zubereitung

1. Löffelbiscuits grob zerbröseln und auf den Boden einer Form oder in Gläsern verteilen. Lamponcino darüber träufeln.
2. Philadelphia mit Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, Schlagrahm unter die Masse ziehen.
3. Abwechselnd Masse und Himbeeren in die Form oder Gläser füllen.
4. Mandelplättchen mit Zucker in der Butter caramolisieren. Auf die letzte Schicht Matte verteilen.
5. 3h kühl stellen