

... > Menüart > Dessert

## Tiramisu à la lampone



Himbeer - Tiramisu nach Chandra

★★★★☆ 4 (3 Bewertungen)

💬 3 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 simpel 📅 18.05.2009

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

500 g Himbeeren, frisch oder TK

250 ml Amaretto

250 g Frischkäse, alles von vollfett bis viertelfettstufe möglich)

100 g saure Sahne (10% Fett)

2 EL Zitronenmelisse, frische, fein gehackte

100 g Löffelbiskuits

Zucker nach Geschmack

2 EL Schokoladenraspel, weiße

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 30 Minuten

Die Himbeeren verlesen, falls TK-Früchte verwendet werden, diese auftauen und gut abtropfen lassen. Die Früchte mit einem Stabmixer fein pürieren und je nach Eigensüße der Früchte mit Zucker abschmecken. Wer keine "Kerne" in seiner Tiramisu will, streicht das Püree noch durch ein feines Haarsieb.

1/3 vom Fruchtmus beiseite stellen und mit dem Likör vermischen. Das übrige Himbeerpüree in eine Schüssel geben und mit dem Frischkäse und der Zitronenmelisse verrühren. Die Saure Sahne hinzufügen und mischen, bis eine homogene Creme entstanden ist. Bei Bedarf noch etwas Zucker dazu geben.

Jetzt wird, entweder in einzelne Dessertschälchen oder in eine große rechteckige Form, abwechselnd eine Lage Löffelbiskuits mit der Himbeer-Likör-Mischung getränkt, darauf kommt eine Schicht der Himbeer-Frischkäse-Creme. So lange wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind, abgeschlossen wird mit einer Schicht Frischkäse-Creme. Bis zum Servieren, mindestens aber 2 Stunden, in den Kühlschrank stellen.

Wer mag, garniert sein Dessert mit einigen ganzen Himbeeren und weißen Schokoraspeln.

### Rezept von



Gelöschter Nutzer

**Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer**

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

04.02.2010 21:03

humstein

Hallo!

Oh, ich muss sagen, sehr, sehr lecker.

Habe zwei Varianten gemacht. Einmal nach deinem Rezept, und einmal habe ich die Löffelbiskuits in Orangensaft getränkt, so dass die anwesenden Kids auch mitessen durften.

Hat auch sehr erfrischend geschmeckt.

Danke für das Rezept.

Lg humstein

**Antworten**

---

06.01.2010 03:33

Pumpkin-Pie

Hallo,

dein Tiramisu habe ich probiert und es ist sehr lecker gewesen. Die in Amaretto getränkten Löffelbiskuits machen sich prima in der Himbeercreme.

Ein sehr schönes Rezept, das ich gerne wieder machen werde. Ein Foto ist auch unterwegs.

Liebe Grüße

Pumpkin-Pie

**Antworten**

---

02.06.2009 21:42

**Gelöschter Nutzer**

NACHTRAG:

Die 2EL Schokoraspeln in der Zutatenliste kommen IN die Creme! Wer damit auch noch garnieren mag (ich mache das immer, wie mit Kakaopulver in der klassischen Variante) braucht natürlich entsprechend mehr!

**Antworten**

---

## Folge uns



---

### Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

### Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

### Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

### Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

### Live Rezeptsuchen

brotreste rezepte, grilldessert rezepte, jausenwurst rezepte, lachstorte rezepte, mafins rezepte, mayonaisse rezepte, mohn-schmand-kuchen rezepte, ragouts rezepte, schweinshaxe rezepte, sommerdessert rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH