

# HIMBEEREN TIRAMISU MIT PISTAZIEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

**Zutaten Biskuit:**

110g Mehl 405  
100g Zucker  
3 Eier (Größe L)  
½ TL Backpulver  
25g Pistazien, gehackt  
1 Limette  
30ml Milch  
15ml Öl  
1 Prise Salz

**Zutaten Füllung:**

200ml Schlagsahne  
50g Puderzucker  
200g Mascarpone  
100g Frische Himbeeren  
20g Zucker



- **Zutaten vorbereitet zurecht legen**
- **Backofen auf 180 Grad vorheizen**



- **80 Gramm Himbeeren (gefroren oder frisch) und 20 Gramm Zucker in einem Topf zu einer weichen Masse aufkochen, danach mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen**



- **Für den Biskuit-Teig Eier mit Zucker und Salz aufschlagen bis sich die Masse verdoppelt. Danach Mehl, gehackte Pistazien, Abrieb von 1 Limette & Backpulver dazugeben und leicht unterheben**
- **Milch aufkochen, Öl und einen Löffel von der Biskuitmasse hinzugeben, im Anschluss mit der restlichen Masse vermischen**
- **Den Teig in eine Form oder auf das Backblech geben und im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen (Backofen dabei nicht öffnen!)**



- **Für die Creme-Füllung wird Sahne & Puderzucker steif geschlagen und im Anschluss mit Mascarpone vermischt**



- **Zum Anrichten den abgekühlten Biskuit rund ausstechen, mit der kalten Himbeer-Fruchtmasse einstreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.**
- **Nun die Mascarpone Creme mit einem Spritzbeutel verteilen.**
- **Darauf einen weiteren Biskuit Boden mit der Fruchtmasse und nochmals Mascarpone verteilen (nach belieben diesen Schritt wiederholen) und zum Abschluss mit frischen Himbeeren und Pistazien dekorieren.**