



Menge 8 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## HEIDELBEER-TIRAMISU

Die tiefblauen Beeren pepen den italienischen Klassiker auf und machen ihn zu einem fruchtig-cremigen Dessert!



### Zubereitung

**1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft beiseite stellen.

**2.** Heidelbeeren waschen, verlesen und 400 g abwiegen. Heidelbeeren zusammen mit der Hälfte der Zitronenschale und Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

**3.** Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt, Zucker, restlicher Zitronenschale und Zitronensaft glatt rühren. Zuletzt Sahne vorsichtig unterheben.

**4.** Orangen auspressen. Löffelbiskuits kurz in den gepressten Orangensaft tauchen und den Boden einer rechteckigen Auflaufform (ca. 15 x 30 cm) damit auslegen. Darauf vorsichtig erst die Hälfte der Heidelbeersoße, dann die Hälfte der Cremeschicht verteilen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage sollte aus Creme bestehen. Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

**5.** Heidelbeeren waschen und verlesen, Schokolade raspeln. Tiramisu mit Heidelbeeren und Schokoladenraspeln verzieren.

**6.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft beiseite stellen.

**7.** Heidelbeeren waschen, verlesen und 400 g abwiegen. Heidelbeeren zusammen mit der Hälfte der Zitronenschale und Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

**8.** Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt, Zucker, restlicher Zitronenschale und Zitronensaft glatt rühren. Zuletzt Sahne vorsichtig unterheben.

**9.** Orangen auspressen. Löffelbiskuits kurz in den gepressten Orangensaft tauchen und den Boden einer rechteckigen Auflaufform (ca. 15 x 30 cm) damit auslegen. Darauf vorsichtig erst die Hälfte der Heidelbeersoße, dann die Hälfte der Cremeschicht verteilen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage sollte aus Creme bestehen. Mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

**10.** Heidelbeeren waschen und verlesen, Schokolade raspeln. Tiramisu mit Heidelbeeren und Schokoladenraspeln verzieren.

### Zutaten

Für die Heidelbeersoße:

1	Bio-Zitrone
400 g	Heidelbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber

Für die Cremeschicht:

250 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
500 g	Mascarpone
300 g	Joghurt
80 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Keksschicht:

1-2	Orangen
250 g	Löffelbiskuits

Zum Verzieren:

50 g	Heidelbeeren
25 g	weiße Schokolade



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.**