

# Valentinstagsrezepte

# Himbeertiramisu



## Zutaten

150g TK-Himbeeren  
4 EL Orangenlikör/-saft  
3 EL Zucker  
1 Pck. Sahnesteif  
250g Magerquark  
75g Schlagsahne  
10 dünne Orangenkekse

## Sonstiges

2 Gläser à 300ml Inhalt

## Anleitung

--- 1 ---

Die Himbeeren mit 2 EL Likör beträufeln und mit 1 EL Zucker bestreuen, dann bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

--- 2 ---

2 EL Zucker und Sahnesteif mischen. Unter den Quark rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Hälfte Creme mit Himbeeren, bis auf 2 EL, verrühren.

--- 3 ---

Je 2 Kekse in zwei Gläser geben, mit etwas Likör oder Saft beträufeln. Löffelweise beide Cremes abwechselnd daraufgeben, dabei je Glas 2 Kekse dazwischenlegen und mit Rest Likör beträufeln. Übrige Himbeeren daraufgeben und mit je 1 Keks verzieren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.