

# Schnelles Himbeertiramisu

## Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 Pkg Sauerrahm
- 2 Pkg Schlagobers,  
aufgeschlagen
- 3 Pkg Vanillezucker,  
alternativ zusätzlich eine  
Vanilleschote
- 2 Pkg Biskotten
- 1/8 Liter Orangensaft
- 1 Pkg Tiefkühlhimbeeren
- 1 Tasse frische Himbeeren
- optional weitere Beeren wie Ribisel, Brombeeren, Erdbeeren, etc.
- Kokosflocken
- Minze zum Garnieren



## Zubereitung:

1. Den Obers aufschlagen
2. Biskotten in Stücke brechen und mit Orangensaft beträufeln.
3. Den Schlagobers mit Sauerrahm, Vanillezucker, dem Inneren der Vanilleschote und Kokosflocken vermengen
4. Die Biskotten-Stücke unter die Masse heben.
5. Die Form mit der Hälfte der Masse füllen.
6. Die tiefgekühlten Beeren sowie etwa 2/3 der frischen Beeren darauf platzieren.
7. Mit der zweiten Hälfte der Creme auffüllen.
8. Mit Beeren, Kokosflocken und Minze garnieren.
9. Eine Nacht kühl stellen.