

Himbeertiramisu

Zutaten: 2 ½ Packungen Biskotten

2 Becher Sauerrahm

3 Becher Himbeerjoghurt (klein)

1 Becher Schlagobers

ca. ½ kg Himbeeren

Schlagobers zu festem Schlag rühren und mit Sauerrahm, Himbeerjoghurt und Himbeeren zu einer Masse zusammenmischen.

In einer Form, vorzugsweise eckig (kleine Bratwanne), Biskotten und Masse abwechselnd in selbige füllen und danach für 8 Stunden kalt stellen.

Anmerkung: Ohne Bienen gäbe es keine Himbeeren, da sie die Hauptbestäuberinnen der Himbeerblüten sind!