Himbeer-Schokolade-Tiramisù (für die schmale, hohe Form von 1 Liter)
Leicht und luftig wie eine warme Sommernacht!

Kühlstellen:
Vier Stunden
La Mise en Place:
60 g Löffelbiskuits, 300 g Himbeeren, 1 EL Zucker, 1 EL Orangensaft, 2 Joghurt, 1 dl Halbrahm, 2 EL Zucker, 25 g dunkle Schokolade
Die Vorbereitung:
Löffelbiskuits auf dem Boden der Form verteilen. *Die Hälfte der Himbeeren* mit Zucker und Orangensaft mischen und mit einer Gabel zermusen. *Die Hälfte davon* über den Löffelbiskuits ausstreichen.
Die Zubereitung am Herd:
Joghurt, Halbrahm und Zucker zusammen gut verrühren und abwechslungsweise mit der restlichen Himbeermasse einfüllen. Den Rest der Himbeeren über dem Tiramisù verteilen.
Die Vollendung:
Schokolade in Späne schneiden und die Pracht damit verzieren. Zugedeckt rund vier Stunden in den Kühlschrank stellen.