Rezept

Heidelbeer-Quark-Tiramisu

Ein Rezept von Heidelbeer-Quark-Tiramisu, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Heidelbeeren
500 g	Sahnequark
1 Päckchen	Vanillinzucker
200 ml	Orangensaft
2	Pfirsiche
50 g	Zucker
150 g	Löffelbiskuits
100 g	Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

2. Den Quark mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Hälfte der Biskuits als Boden in eine Form mit hohem Rand legen und mit 100 ml Orangensaft tränken. 250 g Quark und alle Früchte darauf verteilen. Übrige Löffelbiskuits darauflegen und mit restlichem Saft beträufeln. Übrigen Quark darauf verteilen. Das Tiramisu zugedeckt im Kühlschrank 3 Std. ziehen lassen.

3. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Das Tiramisu mit Mandeln bestreuen und servieren.