

Rezept

Glutenfreies Erdbeer-Tiramisu

Ein Rezept von Glutenfreies Erdbeer-Tiramisu, am 20.04.2024

Zutaten

1 Päckchen glutenfreies Vanillepuddingpulver	250 ml Milch (1,5 % Fett)
120 g Zucker	1 kg Erdbeeren
100 g Sahne	200 g Magerquark
3 EL Mandellikör (nach Belieben)	24 glutenfreie Löffelbiskuits
250 ml Orangensaft	4 EL gehackte Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Den Vanillepudding nach Packungsangabe, allerdings nur mit 250 ml Milch und 40 g Zucker, zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel füllen und Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding kalt stellen, bis er völlig abgekühlt ist.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder in Scheiben schneiden.
3. Die Sahne steif schlagen. Magerquark, restlichen Zucker und nach Belieben den Likör in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen, dabei löffelweise den kalten Pudding unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Creme heben.
4. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (ca. 28 × 22 cm) legen und mit der Hälfte des Orangensafts beträufeln. Die Biskuits mit der Hälfte der Erdbeeren und der Hälfte der Creme bedecken. Dann die restlichen Löffelbiskuits darauflegen, mit Orangensaft beträufeln, Erdbeeren und Creme daraufschichten und zum Schluss mit den gehackten Pistazien bestreuen. Tiramisu vor dem Servieren mindestens 4 Std. abgedeckt kalt stellen.