Rezept

Kindamisu

Ein Rezept von Kindamisu, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** Kokoszwieback (möglichst im Mini-Format)
- **3 EL** Kakaopulver + etwas mehr zum Bestreuen
- **250 g** Magerquark
- **4** Mohrenköpfe
- **150 g** Heidelbeeren
- **500 g** Mascarpone
- **3 EL** Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. In einer rechteckigen Auflaufform die Hälfte der Zwiebackscheiben flach auf dem Boden verteilen, große Zwiebackscheiben vorher halbieren. Die Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und die Hälfte davon zwischen dem Zwieback in der Form verteilen.

2. Kakaopulver mit 5 EL kaltem Wasser glatt verrühren, dann mit 1/4 l kochend heißem Wasser verrühren. Den Kakao zur Hälfte über den Zwieback und die Beeren gießen und kurz einweichen lassen.

3. Inzwischen den Mascarpone mit dem Quark und dem Honig mit den Schneebesen des Handrührgeräts möglichst schaumig schlagen. Die Mohrenköpfe von den Böden befreien und ganz zum Schluss rasch einrühren.

4. Die Hälfte der Mascarponemasse auf dem eingeweichten Zwieback verstreichen. Darauf den restlichen Zwieback sowie die übrigen Beeren verteilen. Den restlichen Kakao falls nötig nochmals erhitzen und ebenfalls darüber verteilen, die übrige Mascarponemasse daraufstreichen. Das Kindamisu mit ein wenig Kakaopulver bestäuben und 3-4 Stunden zugedeckt durchkühlen und ziehen lassen.