

Rezept

# Marzipan-Tiramisu ohne Ei

Ein Rezept von Marzipan-Tiramisu ohne Ei, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Marzipanrohmasse	<b>200 ml</b> Milch
<b>250 g</b> Magerquark	<b>250 g</b> Mascarpone
<b>3 EL</b> Zucker	<b>200 g</b> Löffelbiskuits
<b>250 ml</b> kalter, starker Espresso	3-4 gehäufte EL schwach entöltes Kakaopulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Das Marzipan in kleine Stückchen schneiden und im Mixer oder mit dem Pürierstab nach und nach unter die Milch rühren, bis sich eine cremige Masse bildet. Mit dem Quark, dem Mascarpone und dem Zucker verrühren.

---

2. Den Boden einer flachen Form mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Essentos tränken und mit 1-2 EL Kakao bestäuben. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber verteilen. Eine weitere Lage Löffelbiskuits darauf legen, mit dem restlichen Espresso tränken und nochmals mit Kakao bestäuben. Die übrige Creme darüber geben. Mindestens 4 Std. oder über Nacht kalt stellen.

---

3. Das Tiramisu vor dem Servieren großzügig mit Kakao bestäuben.