

Rezept

# Quark-Tiramisu

Ein Rezept von Quark-Tiramisu, am 20.04.2024

## Zutaten

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1</b> tagesfrisches Ei (Größe L) | <b>1 EL</b> heller Honig   |
| <b>75 g</b> Quark (40 % Fett)       | <b>1 EL</b> Kaffeelikör (ersatzweise 2 EL frisch gebrühter Espresso) |
| <b>6</b> Löffelbiskuits             | <b>1 EL</b> Carobpulver  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Das Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Honig dickschaumig aufschlagen. Den Quark einrühren und den Eischnee unterziehen. Etwas Quarkcreme in eine kleine flache Form füllen.
2. Den Kaffeelikör mit 1 EL Wasser in einem flachen Teller mischen. Die Löffelbiskuits mit der ungezuckerten Seite kurz in die Likörmischung tauchen und auf die Quarkcreme legen. Mit etwas Carobpulver bestreuen und die übrige Quarkcreme darüber streichen.
3. Das Tiramisu ca. 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren dünn mit dem restlichen Carobpulver bestäuben.