

Rezept

Waldbeeren-Tiramisu

Ein Rezept von Waldbeeren-Tiramisu, am 25.04.2024

Zutaten

120 g TK-Beerenmischung	3 Tropfen flüssiger Süßstoff (nach Belieben)
125 g Magerquark	50 g Joghurt (1,5 %Fett)
½ Pck. Vanillezucker	5 Löffelbiskuits (ohne Zuckerhaube)
1-2 TL stark entöltes Kakaopulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Waldbeeren auftauen lassen und eventuell mit Süßstoff süßen. Quark mit Joghurt und Vanillezucker cremig verrühren.

2. Die Löffelbiskuits in eine kleine Auflaufform legen, mit dem zusammengelaufenen Beerensaft beträufeln. Die Waldbeeren auf den Biskuits verteilen und dann die Quarkmasse daraufstreichen.

3. Das Tiramisu im Kühlschrank 1 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und genießen.