

Tiramisu

das Grundrezept eines ital. Dessert Klassiker.

Zutaten: für 6 Port.

50 ml. Apfelsaft naturtrüb

250 gr. Mascarpone

250 gr. Quark Magerstufe

2 EL Zucker

120 gr. Löffelbisquit

1 cl Amoretto

50 ml Espresso (kalt)

Kakaopulver zum bestreuen (garnieren) ggf. Orangenfilets, Traubenscheiben oder Himbeeren

Zubereitung:

Mascarpone, Quark, Apfelsaft und Zucker zu einer glatten Creme verrühren.

Den Hälfte des Bisquit in einer Auflaufform, Dessertformen / Schalen, auf den Boden verteilen. Mit dem Amaretto und dem Mocca betreufeln. ggf. mit einigen Früchten belegen. Die Hälfte der Creme bedecken und glatt streichen. den Vorgang mit der anderen Hälfte der Zutaten wiederholen. Sie sollten nun zwei Schichten an Bisquit und Creme aufgeschichtet haben. Die Dessert für 1-2 Std. in den Kühlschrank zum Ziehen stellen. Vor dem Servieren das Kakao-Pulver überstreuen und mit etwas Frucht und Bisquit garnieren.

Info: Früchte nur in der unteren Ebene schichten

Historie:

Dessert

Essen und Mehr

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/dessert:tiramisu?rev=1607074644>

Last update: **25.03.2022 18:16**

