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:

Mascapone, 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 auf geschichtet 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 ganieren.

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**