

Quark-Tiramisu mit Heidelbeeren bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Blatt Gelatine, 250 ml Milch, 4 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 200 gr Magerquark, 150 gr Joghurt, 150 gr Heidelbeeren (od. 150 g TK-Ware), 180 gr Löffelbiskuits, 125 ml Heidelbeersaft.

Die Zubereitung:

Gelatine einweichen. Aus Milch, Zucker, Vanille-Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding bereiten. Gelatine darin auflösen. Creme kalt rühren.

Quark und Joghurt unter die Creme rühren.

Heidelbeeren verlesen und unterheben.

Masse mit Löffelbiskuits abwechselnd in eine eckige Form schichten, dabei die Biskuits mit Heidelbeer-Saft beträufeln. Die letzte Schicht bildet die Creme. Tiramisu über Nacht kalt stellen, mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!