1. Tiramisu Varianten

1.1. Weihnachten

Für 7 Personen

- ☒ ~~263 g TK-Himbeeren~~
- ☒ ~~1¾ Bio-Orange~~
- ☐ 438 g Mascarpone
- ☐ 438 g Magerquark
- ☐ 88 g Zucker
- ☐ ca. 263 g Frühstückskuchen (oder Lebkuchen)
- ☐ goldene und silberne Zuckerperlen

Zubereitung

1. Die Himbeeren antauen lassen.
2. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
3. Die Orange halbieren und auspressen.
4. Mascarpone, Quark, Zucker, Orangenschale sowie 2 EL Orangensaft verrühren.
5. Die Himbeeren samt dem entstandenen Himbeersaft in Schlieren unterheben.
6. Ca. 1⁄3 Mascarponecreme in einer großen Form verstreichen.
7. Frühstückskuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Hälfte auf die Creme legen.
8. Mit der Hälfte Orangensaft beträufeln.
9. Wieder 1⁄3 Creme, Rest Frühstückskuchen, Orangensaft und Creme daraufgeben.
10. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

Kurz vorm Servieren mit den Zuckerperlen verzieren.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/tiramisu?rev=1734954447

Last update: **2024/12/23 11:47**