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=1734955050

Last update: **2024/12/23 11:57**