

Tiramisu Varianten

Weihnachten

Für 7 Personen

- 263 g TK-Himbeeren
- ~~1 3/4~~ 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:

<http://wiki.elfring.ms/> - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:

<http://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/tiramisu?rev=1766418964>

Last update: **2025/12/22 15:56**

