

Tiramisù Light

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Magerquark
100	Gramm	Zucker
175	Gramm	Löffelbiskuit
1		Vanillepuddingpulver
1		Vanillinzucker
250	ml	Milch 1,5% Fett
100	ml	Sahne
125	ml	Espresso - stark
2	Essl.	Weinbrand Kakaopulver

Anleitung:

Einen Vanillepudding aus dem Puddingpulver, der Milch und 40g Zucker nach Packungsangabe zubereiten. Den dicken Pudding zugedeckt kalt stellen. Den Quark mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Pudding untermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Eine rechteckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Espresso mit Weinbrand mischen und die Biskuits damit tränken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und mit den restlichen Biskuits abdecken. Wieder mit der Espressomischung tränken und mit der restlichen Creme bestreichen. Tiramisù dünn mit Kakao bestäuben und mind. 3Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Auf Zimmertemperatur erwärmt servieren.

30 min Zubereitung 180 min Ruhezeit

Fett 4%,179 kcal / 100g,456 kcal / Personen, 256 g / Personen