

Beeren-Tiramisu (4 Pers.)

Zutaten :

125 gr. Mascarpone
2 El Joghurt
3 El Magerquark
1 cl Eierlikör
1 Tl Vanillezucker
1 1/2 El Zucker
200 gr. gemischte
Beeren

4 Zwiebäcke
2 cl Kirschlikör

Kakaopulver zum
Bestäuben

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Quark, Eierlikör, Vanillezucker und Zucker gut verrühren.

Beeren gut verlesen oder putzen und nach Bedarf waschen. Bei Tk. Beeren nach Packungsanleitung auftauen lassen.

Zwiebäcke mit Kirschlikör beträufeln. Beeren auf Portionsschälchen verteilen, mit den Zwiebäcken belegen und mit der Mascarpone-Creme bestreichen.

Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Es schmeckt auch ohne Eierlikör und Kirschlikör. dieses Tiramisu auch für Kinder geeignet, falls sie Beeren essen.