

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner
Rezeptidee: H.R. Vollenweider



Beeren-Tiramisu

für 4 Personen

Zutaten

		zu tun
400 g	gefrorene oder frische Beeren	
2 EL	Zucker	über die Beeren streuen, pürieren für Garnitur einzelne Beeren zur Seite legen
150 g	Mascarpone	mit Quark und Vanillezucker verrühren
150 g	Magerquark	
1 Päckli	Vanillezucker	
3 dl	Rahm	steif schlagen und unter die Mascarpone-Quark- masse ziehen
1 Paket	Löffelbiscuits	

Zubereitung

- Die Löffelbiscuit auf den Boden einer Form legen (ca. 22 cm lang).
- Mit dem Beerenpüree die Biscuits übergiessen bis diese bedeckt sind.
- Darauf die Hälfte der Mascarponemasse dazu geben.
- Erneut eine Schicht Beerenpüree und mit einer Lage Mascarponemasse abschliessen.
- Das Beeren-Tiramisu nun mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Anmerkung

Kann auch sehr gut am Vortag gemacht und im Kühlschrank aufbewahrt werden!