

Kategorie

Dessert

Titel

Fettarmes Tiramisu

Zutaten

1 Tasse kalter Espresso
24 Löffelbiskuite
100 g Creme-Fine Vanille zum Schlagen
4 El. Weinbrand o. Amarettolikör
300 g Magerquark
250 ml Milch (1,5% Fett)
140 g Zucker
1 Pkt. Vanillepuddingpulver
Etwas Kakaopulver

Zubereitung

Den Vanillepudding nach Vorschrift, allerdings nur mit 250 ml Milch und 70 g Zucker zubereiten. Das ergibt einen ganz dicken Pudding. Beiseite stellen und mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Magerquark, den restlichen Zucker und den Weinbrand verrühren. Dann nach und nach den lauwarmen Vanillepudding unterrühren. Creme-Fine steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Die Löffelbiskuite von beiden Seiten mit dem Espresso beträufeln. Nun Biskuits und Creme abwechselnd in eine Form schichten. Die letzte Schicht ist Creme, die dann dick mit dem Kakaopulver bestreut wird. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Am besten schmeckt es, wenn man es am Vortag zubereitet.