

Brombeer - Tiramisu

Zutaten:

20 Löffelbiskuits
250 g Sahnequark
250 g Mascarpone
200 g Naturjoghurt
200 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
300 g Brombeeren
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
125 ml Orangensaft
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Quark, Joghurt und Mascarpone verrühren.
- Gelatine mit Puderzucker und Vanillezucker vermischen.
- Drei Viertel der Mischung unter die Quarkcreme rühren.
- Große Beeren evtl. halbieren.
- Schlagsahne mit Restgelatinemischung steif schlagen.
- Beeren und Sahne unter die Creme heben.
- Halbe Biskuitmenge in eine flache Form legen.
- Biskuits mit der halben Orangensaftmenge tränken.
- Die Hälfte der Creme darauf verteilen.
- Restliche Biskuits auflegen.
- Mit dem restlichen Orangensaft tränken.
- Restcreme aufstreichen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Beeren garniert servieren.