

## Brombeer - Tiramisu

### Zutaten:

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



### 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.