

Beeren-Tiramisu

aus: SPAR Kalender

Zutaten:

125g Mascarpone

2EL Joghurt, 1,5% Fett

3EL Magerquark

2TL Eierlikör

1TL Vanillezucker

1 ½ EL Zucker

200g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, frisch oder TK(

4 Scheiben Weizen-Knäckle

2cl Kirschlikör, Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung: Mascarpone, Joghurt, Magerquark und Eierlikör mit Vanillezucker und Zucker gut verrühren. Beeren waschen, putzen bzw. verlesen und Erdbeeren vierteln. Weizen-Knäckle mit Kirschlikör beträufeln, Beeren darauf verteilen, Mascarponecreme daraufstreichen und alles im Kühlschrank ca. eine Stunde kühlstellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse und Erdbeeren garnieren.

Bei 4 Portionen pro Portion: 1185 kJ 7g E, 24g KH, 16g F