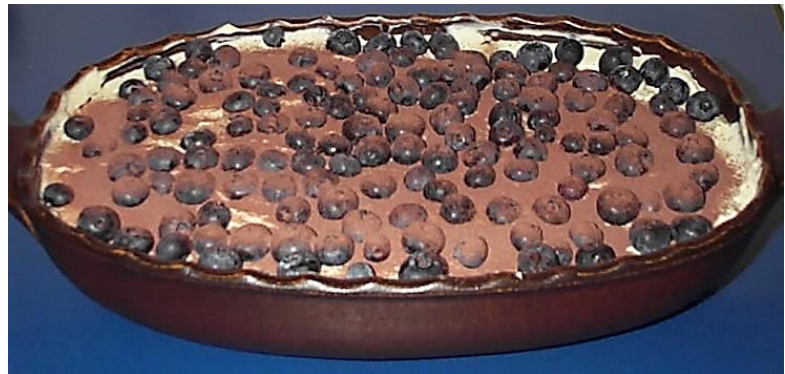


Waldbeeren - Tiramisu

Zutaten:

250 g Amarettini (italienische Mandelkekse)
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Waldbeeren
200 g Schlagsahne
250 g Mascarpone
250 g Sahnequark
250 g Magerquark
125 g Zucker
150 ml kalter Espresso
1 EL Kakaopulver



Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Zusammen mit Mascarpone und dem Quark verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Die Hälfte der Amarettini in eine Form legen.
- Amarettini mit der halben Essensmenge beträufeln.
- Die halbe Quarkmenge auf Amarettini streichen.
- Von den Beeren die Hälfte auf die Creme legen.
- Restliche Amarettini auf die Beeren geben.
- Mit restlichem Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen.
- Die restlichen Waldbeeren auf der Creme verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.