

Tiramisu (ohne Eier, ohne Kaffee, ohne Alkohol) (SoLa 26) von Selina Raschle

Mengen für 10 Personen

2.5 dl Vollrahm	Rahm steif schalgen
320 g Mascarpone	
320 g Quark	
145 g Zucker	
2.5 Stück Vanillezucker (8g)	Crème: Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen geschlagener Rahm langsam unterziehen
2.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	In den flachen J&S-Deckeln wird eine Lage Löffelbiscuits ausgelegt. Dann ca. ein Viertel der Crème daraufgeben. Danach schichtet man wieder Löffelbiscuits etc. Die oberste Schicht besteht aus der Crème. Das fertige Tiramisu wird dann 3-4 Stunden kühl gestellt (so gut möglich)
100 g Kakaopulver	Kurz vor dem Servieren Oberfläche grosszügig bestreuen :)