

# Tiramisu

Dessert » Tiramisu

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Quark
- » 250g Mascarpone
- » 4 Eigelb
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Löffelbiskuit(s)
- » 50ml Espresso
- » 50ml Amaretto
- » 1 EL Kakao

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Quark mit Mascarpone, Eigelb und Vanillinzucker verrühren. Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach oben auf den Boden einer Form (13x8cm) legen. Mit jeweils 25ml Espresso und Amaretto beträufeln.

2. Eine Hälfte der Mascarponecreme darauf streichen. Die restlichen Biskuits darauf legen, mit Rest Espresso und Likör beträufeln. Die übrige Creme darauf streichen. Ca. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Mit Kakao bestäuben.

Nährwerte: 560kcal/E18g/F38g/KH30g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1111

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke