

Früchte Tiramisu ohne Ei

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Bifidus Joghurt

Mascarpone

Vanillezucker

Puderzucker

starker Kaffee

Löffelbiscuits

Schnaps (Cognac oder ähnlich)

Kakaopulver

Früchte



Zubereitung:

Joghurt, Mascarpone, Vanillezucker und Puderzucker mischen.

Kaffee (Espresso) abkühlen.

Löffelbiscuits in einer Schale auslegen und mit Schnaps und dem erkalteten Kaffee beträufeln.

Die Früchte klein würfeln.

Eine erste Lage der Mascarpone-Mischung auf den getränkten Löffelbiscuits verteilen.

Anschließend einen Teil der Früchte darauf auslegen.

Nochmals Mascarpone-Mischung und Früchte verteilen und zum Schluss noch den Rest der Mascarpone-Mischung auftragen.

Die Schale in den Kühlschrank legen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.