

La ricetta di Monika Nagl: Solero tiramisù senza uova



**Fino a 30
minuti.**



Semplice



Vegetariano



Zubereitung

1. Mescolare il quark magro, il quark, il mascarpone, la panna, lo zucchero e la pasta di vaniglia fino a ottenere una crema. Scolare i mandarini e unirli alla crema.
2. Bagnare generosamente metà dei savoiardi con circa 220 ml di succo e disporli nello stampo.
3. Spalmare metà della crema sui savoiardi.
4. Inzuppare prima i restanti savoiardi nel succo di frutta e disporli a strati nello stampo. Distribuire quindi il resto della crema.
5. Infine, mescolare i restanti 100 ml di succo con la crema pasticcera soda fino a quando non si formano grumi e versare sul tiramisù. Disporre le pesche e lasciare in infusione e raffreddare per almeno 2 ore.
6. Il tiramisù è ancora più buono se viene lasciato in infusione per tutta la notte.

Zutaten

Crema:

- 2 barattoli di mandarini (peso sgocciolato circa 350 g)
- 250 g di quark magro
- 250 g di quark (40 %)
- 250 g di mascarpone GOLDSTEIG
- 200 g di panna
- 120 g di zucchero
- 2 cucchiaini di pasta di vaniglia

Inoltre:

- Circa 300 g di savoiardi
- Circa 320 ml di succo (arancia/frutto della passione)
- 1 confezione di crema pasticciera sicura per il forno
- Circa ½ scatola di pesche a fette