

Monika Nagls Rezept: Solero-Tiramisu ohne Ei



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Magerquark, Quark, Mascarpone, Sahne, Zucker und Vanillepaste miteinander cremig rühren. Die Mandarinen abtropfen lassen und unter die Creme heben.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in circa 220 ml Saft großzügig tränken und in die Form legen.
3. Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen.
4. Die übrigen Löffelbiskuits auch zuerst in dem Saft tränken und im Anschluss in die Form schichten. Dann die übrige Creme darauf verteilen.
5. Zum Schluss die restlichen 100 ml Saft mit der backfesten Puddingcreme klümpchenfrei verrühren und über das Tiramisu gießen. Die Pfirsiche oben auf verteilen und für mindestens 2 Stunden durchziehen und kühlen lassen.
6. Das Tiramisu schmeckt noch besser, wenn es über Nacht durchziehen kann.

Zutaten



Creme:

- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht ca. 350 g)
- 250 g Magerquark
- 250 g Quark (40 %)
- 250 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 200 g Sahne
- 120 g Zucker
- 2 TL Vanillepaste

Außerdem:

- Ca. 300 g Löffelbiskuits
- Ca. 320 ml Saft (Orange/Maracuja)
- 1 Pck. backfeste Puddingcreme
- Ca. ½ Dose Pfirsiche in Schnitten