

Frucht-Tiramisu auf die leichtere Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 großes Glas Sauerkirschen mit Saft, 1 Packung Löffelbiskuit, 1 Päckchen Sahnequark 40 %, 0,5 Päckchen Puddingpulver Vanille, 0,5 l Milch, 4-5 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Nesquikpulver, 1 Esslöffel Milch, 1 Becher Schlagsahne, 3-4 Esslöffel Rum, Amaretto oder Grand Marnier, 1 Päckchen Tortenguss klar.

Die Vorbereitungen:

Den Tortenguss mit 2 EL Kirschsafft anrühren. Die Kirschen mit dem restlichen Saft und 2 EL Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und mit dem Tortenguss binden.

Das Puddingpulver mit 8 EL Milch anrühren. Die restliche Milch mit 2 - 3 EL Zucker zum Kochen bringen und mit dem Puddingpulver zu einem festen Pudding kochen.

Kirschen und Pudding kalt werden lassen.

Die Zubereitung:

Eine längliche, eckige Form aus Kunststoff, Glas oder Keramik ist hierfür geeignet.

Den Boden der Form mit Löffelbiskuit auslegen.

Die Kekse mit dem gewünschten Likör beträufeln, so dass sie aber nicht nass sind. (Mein Favorit war Grand Marnier obwohl alle Welt Tiramisu mit Amaretto zubereitet) Das Nesquikpulver mit einem EL Milch verrühren und das so, übrigens preiswerte und sehr leckere, entstandene Schokosirup über den Löffelbiskuit verteilen.

Den Pudding mit dem Mixer gut aufrühren, so dass keine Klümpchen darin zu sehen sind, dann den Quark unterrühren.

Diese Masse wird nun über die Schokobiskuits gestrichen. Darüber die Kirschmasse verteilen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten bereitet man diesen Nachtisch abends zu, damit er bis zum nächsten Mittag durchziehen kann. Vor dem Servieren die Sahne mit etwas Zucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Das Tiramisu damit etwas verzieren und dann zu Tisch geben.

Guten Appetit wünscht SweetCandy :-))