

# Himmliches Tiramisu in Kirsch

Mit diesem einfachen Tiramisu ohne Ei , verfeinert mit Kirschen und Sahne, lassen sich Gäste gerne verwöhnen.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Löffelbiskuits  
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze  
2 EL Kirschwasser  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Mascarpone  
150 g Joghurt  
40 g Puderzucker

### Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

Wie bereite ich ein leckeres Tiramisu mit Joghurt zu?:

## 1 Zubereiten:

Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) legen. Kirsch Grütze mit Kirschwasser gut verrühren und gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen. Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt und gesiebttem Puderzucker verrühren, Sahne unterheben und die Creme gleichmäßig auf die Kirsch Grütze streichen. Tiramisu im Kühlschrank 3-4 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.

## 2 Verzieren:

Tiramisu vor dem Servieren mit Raspelschokolade bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Tiramisu auch ohne Alkohol zubereiten, verrühren Sie dann die Kirsch Grütze statt mit Kirschwasser mit Fruchtsaft.
- Statt in einer Auflaufform bereiten Sie das Tiramisu in Gläsern zu, die Löffelbiskuits dann zerkleinern.
- Statt mit Mascarpone können Sie das Tiramisu auch mit Speisequark (Magerstufe) zubereiten.

