


Schoko-Kirsch-Tiramisu

Dieses sahnige Dessert mit fruchtiger Grütze ist schnell gemacht und einfach lecker.

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
3 EL Milch
60 g Puderzucker
20 g Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein schnelles Kirschtiramisu zu?:

1 Vorbereiten:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und grob zerkleinern. Die Keksbrösel in einer flachen, rechteckigen Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) verteilen.

2 Tiramisu zubereiten:

Kirsch Grütze durchrühren und gleichmäßig darauf verteilen. Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Quark mit Milch verrühren. Puderzucker sieben, mit Kakao mischen und unter den Quark rühren. Sahne unterheben und die Creme gleichmäßig auf die Kirsch Grütze streichen. Tiramisu im Kühlschrank 3-4 Std. durchziehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben vor dem Verzehr mit Knusper-Perlen oder anderen Dekorartikeln bestreuen.