

# Stachelbeer-Tiramisu

Fruchtige Stachelbeeren und eine schnelle Quark-Creme machen dieses Tiramisu einfach köstlich.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für eine flache rechteckige Glasschale (etwa 25 x 18 cm):**

100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)

## Fruchtfüllung:

390 g Stachelbeeren (Abtropfgew.)

etwa 100 ml heller Traubensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

## Tiramisucreme:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

200 ml Milch

250 g Speisequark (Magerstufe)

Wie bereite ich ein fruchtiges Tiramisu mit Stachelbeeren zu?:

### 1 Vorbereiten:

Von den Amarettini etwa 2 EL für die Dekoration beiseitestellen. Die übrigen Amarettini in der Schale verteilen.

### 2 Fruchtfüllung:

Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und mit Traubensaft auf 400 ml auffüllen. Tortenguss in einem kleinen Kochtopf nach und nach mit der Flüssigkeit mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Stachelbeeren unterrühren, gleichmäßig auf den Amarettini verteilen und erkalten lassen.



**3 Tiramisucreme:**

Quarkfein mit Milch verrühren, dann den Quark untermischen. Creme auf den Stachelbeeren verteilen. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Übrige Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zu groben Bröseln zerkleinern. Amarettinibrösel auf das Dessert streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Traubensaft können Sie auch Wasser oder Weißwein verwenden.

