

Sommertiramisu

Zutaten für ca. 8 Personen

250 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 500 g Naturjoghurt, 100 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 250 g Sahne, Löffelbiscuits, etwas Orangensaft, 1 Glas Sauerkirschen oder gefrorene oder frische Himbeeren, 100 g geschnittene Mandeln, 2 El Zucker, etwas Butter.

Zubereitung:

Mascarpone, Quark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Masse heben. Löffelbiscuits in eine flache Auflaufform legen und mit etwas Orangensaft beträufeln. 1/3 der Creme auf die Biscuitmasse streichen. Früchte darauf legen, denn den Rest der Creme darauf verteilen. Die Masse kalt stellen.

Die Mandeln mit etwas Butter anbräunen und 2 Eßl. untermischen, abkühlen lassen.

Kurz vor dem Verzehr die Mandelmischung aufstreuen.

Am besten 1 Tag vor Verzehr zubereiten.

