Tiramisu
ohne Eier und Alkohol

Wenn es draussen kalt wird und die Festtage näher rücken, sorgt ein selbstgemachtes Tiramisu für süsse Genussmomente mit Familie und Freunden.

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Rahmquark
- 2 dl Vollrahm
- 60 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- ca. 200 g Löffelbiskuits
- 2 dl kalter Kaffee oder Espresso
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Vollrahm steif schlagen. Mascarpone, Rahmquark, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren. Schlagrahm vorsichtig darunterheben.
2. Kaffee oder Espresso abkühlen lassen. Löffelbiskuits kurz darin tränken und die Hälfte in eine Form legen.
3. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, kühl stellen.
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Optec Energiespartipp:

Das Tiramisu bereits am Vorabend zubereiten und anschliessend gut abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. So ist das Dessert am nächsten Tag servierbereit und die Kühlschranktür muss nicht unnötig oft geöffnet werden. Kleine Gewohnheiten helfen, Energie effizient zu nutzen.