

SchwedenTiramisu

Für 8 Portionen Schweden-Tiramisu brauchst du:

200 g Löffelbiskuits ohne Zuckerkruste (bei mir waren es 22 Stück)
500 g Magerquark
3 EL Süßungsmittel (Zucker, Xucker o. ä.)
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Vanillepaste oder Vanilleextrakt
250 ml Schlagcreme 19 % oder Schlagsahne
1 Tasse (Cup) Eierlikör
1 Glas ungesüßtes Apfelmus (ca. 700 g)
Apfelscheiben als Deko

Zubereitung:

1. Magerquark zusammen mit dem Süßungsmittel, Vanillezucker und Vanillepaste cremig rühren.
2. Schlagsahne schlagen und unter die Quarkcreme heben.
3. Den Boden der Glasform mit Apfelmus bedecken und die erste Schicht Löffelbiskuits auf dem Mus verteilen.
4. Die Löffelbiskuits mit Eierlikör tränken und die Hälfte der Quark-Sahnecreme darauf verteilen.
5. Diese Abfolge wiederholen, dabei ein bisschen Apfelmus und Eierlikör zurückhalten.
6. Diese beiden Komponenten als Abschluss auf der Creme verteilen und mit zerkrümelten Keksen bestreuen.
7. Für einige Stunden im Kühlschrank kühlen und genießen.

Guten Appetit wünscht dir Bettina von diealltagsfeiern.de