

Himbeer Tiramisu



Zutaten:

75 Gramm	Löffelbiskuit
2 Esslöffel	Orangensaft
500 Gramm	Himbeeren (auch TK)
3 Esslöffel	Zucker
500 Gramm	Magerquark
2 Päckchen	Vanille Zucker
2 Esslöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	Kakao Pulver
etwas	Mineralwasser



Zubereitung:

1. Löffelbiskuits mit dem Orangensaft beträufeln und etwa zehn Minuten ziehen lassen
2. Himbeeren auftauen (TK) oder waschen und putzen und gut abtropfen lassen
3. Mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen
4. Magerquark mit Vanillezucker, Zitronensaft, etwas Mineralwasser verrühren
5. Getränkte Löffelbiskuits, die Himbeeren und die Quarkcrème in einer Glasform schichten
6. Kakaopulver auf das Tiramisu sieben