

Leichtes Sommertiramisu



Zutaten:

100 Gramm	Löffelbiskuit
100 Gramm	Frischkäse
500 Gramm	Magerquark
2 Esslöffel	Zucker
3 Esslöffel	Honig
2 Esslöffel	brauner Zucker
2 Esslöffel	Milch
1 ½ Esslöffel	Speisestärke
300 Gramm	Erdbeeren
1 Dose	Pfirsiche
1 Esslöffel	Cointreau
1 Tasse	Espressokaffee
1 unbehandelte	Orange
etwas	Kakaopulver



Zubereitung:

1. mit den Löffelbiskuit eine Form auslegen
2. die Orangenschale abreiben
3. den Abrieb mit dem braunen Zucker vermengen
4. beides zusammen in einem Mörser mit einem Stößel verbinden
5. den Frischkäse, den Quark, den Zucker, 2 Esslöffel Honig, den Orangenzucker und die Milch gut glatt rühren
6. die Erdbeeren waschen und säubern
7. anschließend die Erdbeeren halbieren und zusammen mit dem restlichen Honig erhitzen
8. leicht aufkochen lassen
9. die Speisestärke mit einer halben Tasse kaltem Wasser verrühren
10. unter die Erdbeeren mischen und alles zusammen noch einmal kurz aufkochen lassen
11. die Masse leicht abkühlen lassen
12. Espressokaffee aufsetzen und abkühlen lassen
13. mit dem Cointreau vermischen
14. über die ausgelegten Löffelbiskuits gießen
15. nun etwas der angerührten Quarkmasse darauf verteilen
16. die in Streifen geschnittenen Pfirsichstifte darauf legen
17. und mit der Erdbeermasse bedecken
18. darauf den restlichen Quark verteilen
19. das Dessert kühl stellen (ca. 2 Stunden im Kühlschrank)
20. kurz vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestreuen