



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Heidelbeer Tiramisu

Zutatenliste

250 g Heidelbeeren
1 Pck. Löffelbiskuit
1 Pck. Tortenguss
1,5 EL Zucker
2 EL Wasser
200 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillinzucker
125 g Frischkäse
100 g Joghurt Natur
30 g Puderzucker
n. B. Milch

Zubereitung

Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. Löffelbiskuit erst kurz in die kalte Milch tauchen und nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) legen.

Tortenguss mit dem Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und mit dem kalten Wasser glatt rühren. Heidelbeerpüree unter den angerührten Tortenguss mischen. Alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen. 2 Esslöffel von der "Heidelbeergrütze" zum Verzieren beiseitestellen, die übrige Grütze sofort auf den Löffelbiskuit verteilen.

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Frischkäse mit Joghurt und gesiebten Puderzucker verrühren, Sahne unterheben und die Creme gleichmäßig auf die Heidelbeergrütze streichen.

Danach wieder Löffelbiskuit, Grütze und Creme schichten. Die restliche Grütze auf die Frischkäsecreme klecksen und mit einem Löffelstiel dekorativ verziehen.

Tiramisu im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. Am besten über Nacht.

Guten Appetit!