.

Tiramisu mit Erdbeeren und Melisse

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 500 g Magerquark 100 g Mandelblättchen 2 EL Öl 3 EL Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Becher Schmand 3 EL Milch 12 Löffelbiskuits 75 ml Amaretto 100 ml Espresso 500 g Erdbeeren Blätter der Zitronenmelisse

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren. Die Mandelblättchen unterheben und erkalten lassen. Den Quark mit 1 EL Öl, 2 EL Zucker, Vanillezucker, Schmand und Milch in einer Schüssel glattrühren. Die Löffelbiskuits in eine flache Form legen. Mit Amaretto und Espresso begießen. Die Beeren waschen und putzen, auf die Biskuits schichten und die Quarkmasse darüber geben. Mit Erdbeeren und Blättern der Zitronenmelisse verzieren. Das Dessert muss mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt gestellt werden.