

# Beeren-Tiramisu

aus: SPAR Kalender

## Zutaten:

*125g Mascarpone  
2EL Joghurt, 1,5% Fett  
3EL Magerquark  
2TL Eierlikör  
1TL Vanillezucker  
1 ½ EL Zucker  
200g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, frisch oder TK(  
4 Scheiben Weizen-Knäcke  
2cl Kirschlikör, Kakaopulver zum Bestäuben*

Zubereitung: Mascarpone, Joghurt, Magerquark und Eierlikör mit Vanillezucker und Zucker gut verrühren. Beeren waschen, putzen bzw. verlesen und Erdbeeren vierteln. Weizen-Knäcke mit Kirschlikör beträufeln, Beeren darauf verteilen, Mascarponecreme daraufstreichen und alles im Kühlschrank ca. eine Stunde kühlstellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse und Erdbeeren garnieren.

Bei 4 Portionen pro Portion: 1185 kJ      7g E, 24g KH, 16g F