



195950224 | © O.B. - stock.adobe.com

Fresubin Nuss Tiramisu

Zubereitung

Den Mascarpone mit dem Quark, Vanillezucker und Puderzucker verrühren. Anschließend die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme auf zwei Schüsseln aufteilen und in die eine Hälfte die Fresubin CRÈME Praliné einrühren.

Die Biskuits halbieren, in den Kaffee tunken und eine Schicht auf die Böden der Dessert-Gläser legen. Dann eine Schichte (ca. 1,5 EL) der Mascarponecreme auf den Biskuit verteilen, anschließend eine Schicht Fresubin Creme. Darauf wieder eine Schicht in Kaffee getunkten Biskuite verteilen. Abschließend noch eine Schicht Mascarponecreme verteilen.

Zum Schluss das Dessert mit Biskuitkrümel und wahlweise mit gehackten Haselnüssen dekorieren. Kurz kühl stellen und anschließend genießen.

Dessert

Level



2



10 Min.

Zutaten

1-2 Fresubin® 2 KCAL CRÈME
Praliné*

80 g Mascarpone

90 g Magerquark

1/2 Pck. Vanillezucker

25 g Puderzucker

125 ml Sahne

100 g Biskuits

80 ml Kaffee

Gehackte Haselnüsse als Dekoration

Nährwerte pro Portion Tiramisu

Energie 525 kcal

Eiweiß 18 g

Fett 25 g

Kohlenhydrate 57 g

(10.23/SG/FKD) * Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.