

Beeren-Tiramisù mit Cantuccini

Nährwerte pro Person: Eiweiss 8 g, Fett 31 g, Kohlenhydrate 46 g, 510 kcal

Italiens Dessert-Hit auf Sommer getrimmt: Tiramisù aus Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Cantuccini, Rahmquark und Crème fraîche.

Zutaten

Dessert
Für 4 Personen
für 4 Gläser à ca. 2 dl

150 g	Erdbeeren
150 g	Himbeeren
100 g	Heidelbeeren
4 EL	Zucker
3 EL	Wasser
3 TL	Zitronensaft
150 g	Cantuccini
150 g	Rahmquark
200 g	Crème fraîche

So gehts

Zubereitung: ca. 15 Minuten
Marinieren: ca. 30 Minuten

Gesamt: **45 Min.**

Einige Beeren für die Garnitur beiseite stellen.

Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit den restlichen Beeren, der Hälfte des Zuckers, Wasser und Zitronensaft ca. 30 Minuten marinieren.

Cantuccini in einem verschlossenen Plastikbeutel mit einem Wallholz in grobe Brösel zerdrücken.

Quark, Crème fraîche und restlichen Zucker verrühren.

Cantuccini, Beeren und Crème abwechselnd in Gläser schichten. Mit den beiseite gestellten Beeren garnieren. Sofort servieren.