

REZEPT

Pistazien-Tiramisu

Zutaten

- 250 g Magerquark
- 200 ml Schlagrahm
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Rahmfestiger
- 1 EL Zucker
- 150 g Pistaziencreme
- 14 - 16 Löffelbiskuits
- Milch zum Tunken

Optional:

- gehackte Pistazien
- Kokosraspel

Zubereitung

1. Quark, Schlagrahm, Vanillezucker, Rahmfestiger, Zucker und Pistazein creme in eine Schüssel geben und steif schlagen.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in Milch tunken und in eine Form legen. Mit der Hälfte der Creme bedecken. Restliche Löffelbiskuits ebenfalls in Milch tunken und auf die Creme legen.
3. Mit der übrigen Creme bedecken und nach Belieben mit gehackten Pistazien oder Kokosraspeln bestreuen.

Alternativ in 4 große oder 6 kleine Gläser schichten.