

# Zwieback Tiramisu

Rezept für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Halbfett- oder Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 Stück unbehandelte Orange, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 1,8 dl Rahm, steif geschlagen
- 250 g Erdbeeren
- 2 dl Orangensaft
- ca. 50 g HUG Zwieback Original in Stücke gebrochen

## Zubereitung

- Alle Zutaten bis und mit Zucker so lange rühren, bis die Masse glatt und luftig ist.
- Den Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen, bis zum Einfüllen kühl stellen.
- Erdbeeren in Stücke schneiden und mit 1 dl Orangensaft vermischen, wenn nötig mit etwas Zucker süssen.
- Zwieback in Stücke brechen und mit dem restlichen Orangensaft beträufeln.
- Gläser abwechselnd mit getränkten Zwiebackstücken, Erdbeeren und gekühlter Quark-Mascarpone-Masse schichtweise auffüllen.
- Vor dem Servieren mit wenig Kakao bestäuben.

## Tipp

- Gefrorene Beeren verwenden. Kurz mit etwas Orangensaft aufkochen, etwas auskühlen lassen und wie oben erwähnt verwenden.

