

Schnelles Heidelbeeren-Tiramisu

...wenn es schnell gehen muss





von: njoy-food

1 Portion

Zutaten:

150 g Quark mind. 45% Fett i. Tr.
150 g Heidelbeere roh
3 EL (45 g) Akazien- Honig
30 g Löffelbiscuit
n. B. essbare Blüten und Blätter

Zubereitung

- 1 Den Löffelbiskuit in eine eckige Form legen. Wer es gerne mag, kann den Biskuit optional mit 1 EL Grappa beträufeln.
 - 2 Die Heidelbeeren waschen und ca. 60 g davon in einem Mixer pürieren und über den Löffelbiskuit gießen.
 - 3 30 Gramm der Heidelbeeren zu Seite legen und mit den restlichen 60 g, dem Honig und dem Quark eine feine Creme rühren. Nach Bedarf noch etwas mehr Honig dazugeben.
 - 4 Die Heidelbeercreme ebenfalls auf dem Löffelbiskuit verteilen. Machen Sie es löffelweise, da es sonst im Heidelbeeren-Püree versinkt.
 - 5 Mit den restlichen Heidelbeeren, z.B. Gänseblümchen und Johannisbeer-Salbei-Blättchen dekorieren.
 - 6 1 Stunde kalt stellen.
-  Arbeitszeit: 10 Minuten
Fertig in: 10 Minuten
-  njoy-food