



HIMBEERTIRAMISU

Zutaten (1 Auflaufform)

500 g Magertopfen
200 g Skyr
250 g Joghurt (3,5%)
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 EL Staubzucker
1 Pkg. Vollkornbiskotten (200g)
400 g Himbeeren frisch
2 EL Kakaopulver



Zubereitung:

1. In einer Rührschüssel, Topfen, Skyr und Joghurt mit der abgeriebenen Schale der Zitrone sowie dem gesiebten Staubzucker mit einem Schneebesen oder einem Handmixer zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Himbeeren waschen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen bzw. trocken tupfen.
3. Eine Auflaufform mit der Hälfte der Biskotten auslegen und darauf die Hälfte der Creme gleichmäßig verstreichen.
4. Als Nächstes die Himbeeren auf der Creme verteilen (ein paar schöne Exemplare als Garnitur aufheben).
5. Auf den Himbeeren nochmals eine Schicht mit Biskotten auslegen und abschließend die restliche Creme darauf verstreichen.
6. Das Ganze am besten über Nacht, mindestens aber für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Schluss Kakaopulver darüber sieben und mit Himbeeren garnieren.
8. Werden tiefgekühlte Himbeeren verwendet, kann es sein, dass das Tiramisu etwas nasser wird, ist aber trotzdem geschmacklich sehr gut.

Info: Skyr ist ein Milchprodukt, das nach isländischer Tradition hergestellt wird, aber auch aus österreichischer Produktion bei uns im Handel erhältlich ist. Skyr ist geschmacklich dem Topfen ähnlich und mit 10 g pro 100g sehr eiweißreich und außerdem sehr fettarm (0,2 Gramm pro 100g).