Cremiges Tiramisu

Zutaten

Menge
Zutat
Masse
4 Stk
Eier
70 g
Kristallzucker
700 g
Skyr (0.2% Fett, Natur)
1 KL
Backpulver
1 Stk
Vanilleschote
10 ml
Espresso
1 TL
Kakaopulver

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (10 Minuten)
☐
1.

Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

4 Stk 4Eiklar (Eiweiß) in eine Schüssel geben und zu einem Schnee steif schlagen. In einer weiteren Schüssel
4 Stk 4Eidotter (Eigelb) mit
20 g 20Kristallzucker schaumig schlagen und mit
50 g 50Skyr (0.2% Fett und Natur) verrühren. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backen (15 Minuten)
☐
2.

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblechverstreichen. Im Backofen auf mitterer Schiene rund 15 Minuten backen und danach mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.

Creme (10 Minuten)
☐
3.

1 Stk 1Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit
650 g 650Skyr (0.2% Fett und Natur) in einer Schüssel verrühren.
Den fertig ausgekühlten Teig in der Mitte durchschneiden und eine Hälfte auf eine Auflaufform legen. Den Boden nun mit
50 g 50Kristallzucker beträufeln und mit der Hälfte der Creme bedecken.

Fertigstellen (20 Minuten)
☐
4.

Zweite Hälfte des Teiges nun darauf geben und mit weiteren
5 ml 5Espresso wiederum beträufeln und mit der restlichen Creme bedecken.
Tiramisu zirka 20 Minuten kalt stellen, mit
1 TL 1Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Tipp

Smart Points TM 4
Kann man natürlich auch ohne Espresso machen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Leicht

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

  Kurz

Zeit

55 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  4

Zurück zur Liste

-