Ribisel-Tiramisu

Dieses einfache Rezept für Ribisel-Tiramisu ist eine leckere und leichte Variante des italienischen Dessert-Klassikers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

250 ml	Milch
4 Blätter	Gelatine
1 TL	Zitronenschalen
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eiklar
200 g	Magertopfen
150 g	Joghurt
160 g	Ribiseln
180 g	Biskotten
120 ml	Fruchtsaft
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das Ribisel-Tiramisu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver in einige Esslöffel Milch einrühren. Die restliche Milch erhitzen. Gelatine ausdrücken und mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale in die heiße Milch rühren. Angerührtes Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

2. Das Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Puddingmasse heben. Ribisel putzen und bis auf einige wenige Beeren mit dem Topfen und Joghurt vermengen, dann mit der Puddingmasse verrühren.

3. Den Boden einer Auflaufform mit Biskotten auslegen und ein Drittel des Fruchtsaftes darüber gießen. Ein Drittel der Topfenmasse darauf verteilen und wieder eine Schicht Biskotten auflegen, die mit einem weiteren Drittel Fruchtsaft getränkt werden.

4. Das nächste Drittel der Topfenmasse einfüllen und glatt streichen, die übrigen Biskotten darauf verteilen, mit dem restlichen Saft begießen und mit der übrigen Topfenmasse bestreichen. Mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Staubzucker oder Kakao bestreuen, mit den zurückgelegten Ribisel garnieren und servieren.

Tipp

Das Ribisel-Tiramisu kann alternativ auch mit kleinen Rhabarber-Stückchen zubereitet werden.