Solero-Tiramisu

Das Solero-Tiramisu mit luftiger Creme, Löffelbiskuit und fruchtigem Topping ist erfrischendes Sommerdessert ohne Backen. Ein perfekter und schneller Nachtisch für heiße Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

300 g	Sauerrahm
300 g	Créme frâiche
1 TL	Vanillepaste
400 ml	Schlagobers
2 EL	Feinkristallzucker
2 Dosen	Mandarinen (a' 175 g)
450 g	Löffelbiskuits (Biskotten)
350 ml	Mango-Orange-Maracuja Saft
1 Packung	Vanillepuddingpulver
0.5 Dosen	Pfirsiche

Zubereitung

1. Um ein köstliches **Solero-Tiramisu** zuzubereiten, Sauerrahm, Crème fraîche, Vanillepaste, Schlagobers und Zucker zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die gut abgetropften **Mandarinen** vorsichtig unterheben.

2. Die Löffelbiskuits kurz in Fruchtsaft tauchen und den Boden einer Auflaufform ca. 30 x 20 cm oder Backrahmen damit auslegen. Eine Schicht Creme darauf verteilen und glatt streichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

3. Die restliche Flüssigkeit mit dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren und gleichmäßig über das Dessert gießen. Die Pfirsichspalten aus der Dose darauf verteilen. Das Solero-Tiramisu für mindestens 2,5 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp