

# Meine Himbeer Tiramisu ohne Ei und Mascarpone

## Zutaten:

- 150 g Löffelbiskuits
- 5 EL Orangensaft
- 500 g Magerquark
- 300 g Joghurt  
(wenn ihr wollt auch mit Vanillegeschmack)
- 500 g Beeren-Mischung (TK)
- Zucker und Zimt



## Zubereitung:

Quark und Joghurt miteinander vermischen. TK-Beeren leicht auftauen lassen.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Orangensaft zur Hälfte über die Löffelbiskuits träufeln.

Die Hälfte der Quark-Joghurt Mischung darauf verteilen. Leicht mit dem Zimt und Zucker-Gemisch bestäuben.

Die TK-Beeren auf dem Quark verteilen (nicht zu dick)

Restliche Biskuits darüber schichten und erneut mit Orangensaft beträufeln. Restliche Quark-Joghurtmasse darüber schichten.

Danach erst die restlichen Beeren auf dem Quark verteilen.

Zum Abschluss das Ganze noch mal mit Zimt und Zucker süßen.

Die Tiramisu kühl stellen (idealerweise über Nacht). Da ich aber selbst eher zur Fraktion "letzter Drücker" gehöre kommt es auch oft vor, dass ich die Tiramisu erst im Laufe des Tages als Dessert für das Abendessen mache.

**Lecker, für Groß und Klein ist sie so oder so!**

**Guten Appetit**