



Schnelles Tiramisu mit Kokos, Himbeeren und Sahne



Zutaten

Menge

2 EL	Kokossirup
300 g	Mascarpone
2 Päckchen	Vanillinzucker
50 g	Kokosraspel
80 g	Puderzucker
200 ml	Sahne
100 ml bis 150 ml	Apfelsaft oder Apfel-Himbeersaft
150 g	Joghurt
50 g	Kokoschips
300 g	Himbeeren
20	Löffelbiskuits

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 4159 kJ, 993 kcal, 88 g Kohlenhydrate, 14,9 g Eiweiß, 67,2 g Fett, 278 mg Cholesterin, 5,88 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

schnell

Zubereitung

Unser fruchtiges Kokos-Tiramisu mit Löffelbiskuit, frischen Himbeeren und einer Joghurt-Mascarpone-Creme ist nicht nur mega lecker, sondern auch in Rekordzeit zubereitet. Für unser selbstgemachtes Tiramisu vermengst du einfach Mascarpone, Kokossirup, Joghurt und geschlagene Sahne miteinander und gibst zerbröselte Löffelbiskuits in kleine Dessertschüsseln. Diese füllst du nun noch mit der Macarpone-Mischung, den Himbeeren und Kokosraspeln auf. Dekoriert mit Kokoschips ist unser leckeres Tiramisu zudem ein echter Hingucker! Du solltest unser schnelles Kokos-Himbeer-Tiramisu unbedingt einmal selbst ausprobieren, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst schlägst du die Sahne mit dem Vanillinzucker steif. Dann die Mascarpone mit dem Kokossirup und dem Joghurt sowie dem Puderzucker cremig rühren. Dann hebst du die geschlagene Sahne unter. Die Kokosraspel ohne Fett in der Pfanne rösten.

Step 2:

Jetzt zerbrichst du die Löffelbiskuits und gibst sie in 4 hübsche Gläser oder Dessertschüsseln. Mit dem Saft beträufeln und mit einer Schicht Creme, Kokosraspel sowie einigen Himbeeren belegen. Dann schichtest du wieder Löffelbiskuits, Saft, Creme, Kokosraspel und Beeren auf, bis alles aufgebraucht ist. Mit Kokoschips und Himbeeren dekoriert servieren.