

Tiramisu Zutaten 4 Portionen

100 g Erythrit

4 Eigelb

2 Eiweiß

½ Bitter Mandel Aroma

2 Tasse/n **Kaffee, stark, oder Espresso**

50g 7% Kochcreme

500 g Magerquark

1 Tl Guarkernmehl

250 g Der selbstgemachten Amarettini

etwas Kakaopulver

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Eigelb, Erythrit und Aroma cremig rühren. 1 Tl Guarkernmehl zum andicken unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Amarettini mit dem Espresso/starken Kaffee tränken oder nach Geschmack auch nur einpinseln. 4 Lagen Schichten, begonnen mit Amarettini, Quarkcreme, Amarettini und wieder Quarkcreme. Mit Kakao dick bestäuben und kühl stellen.