



Ube Tiramisu mit Himbeeren

Dieses Ube-Tiramisu bringt mit seiner leuchtend lilafarbenen Creme Abwechslung auf den Dessertteller. Zarte Reiswaffeln mit Amaranth wechseln sich mit einer luftigen Quark-Sahne-Creme ab. Frische Himbeeren und gepuffter Amaranth sorgen für ein fruchtiges Finish und einen feinen Crunch.

Zutaten

3 Portionen

- 1 TL Ube Pulver
- 1 TL Wasser
- 250 g Magerquark
- 100 g Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- 6 Byodo Reiswaffeln mit Amaranth
- 5 EL Milch
- 1 TL Amaranth, gepufft
- 6 Himbeeren, frisch

Zubereitung

Das Ube-Pulver mit 1 TL Wasser glattrühren und anschließend unter den Magerquark mischen, bis eine gleichmäßige lilafarbene Creme entsteht. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Ube-Quark-Masse heben.

Eine Byodo Reiswaffel mit Amaranth kurz in Milch tauchen, wenden und mittig auf einem Dessertteller

platzieren. Ein Sechstel der Creme darauf verteilen. Die nächste Reiswaffel ebenfalls von beiden Seiten in Milch tauchen, auf die Creme legen und erneut mit Creme bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle sechs Reiswaffeln und die Creme aufgebraucht sind.

Die fertigen Ube-Tiramisu-Törtchen mit etwas Ube-Pulver bestäuben und jeweils mit Himbeeren sowie gepufftem Amaranth garnieren.