Rezepte, die begeistern. Einfach. Kreativ. Lecker.

Fruchtiges Skiwasser-Tiramisu

Ein sommerliches Dessert auf Fruchtbasis – ganz ohne Kaffee und Alkohol

Dieses Tiramisu ist die perfekte, erfrischende Alternative für alle, die keinen Kaffee oder Alkohol im Dessert mögen. Durch die Kombination aus cremiger Mascarpone, Quark und der fruchtigen Zitronen-Himbeer-Note des Skiwasser-Sirups entsteht ein echtes Sommer-Dessert, das auch bei Kindern super ankommt.

Zutaten

Für die Creme:

- **250 g Mascarpone**
- **250 g Quark** (idealerweise Magerquark mit 20% Fettgehalt als Geschmacksträger – so wird die Creme schön frisch und hinterlässt kein raues Gefühl auf der Zunge)
- **50 ml Milch** (die ersten 50 ml der geteilten Menge)
- **30 g JuiceBox Skiwasser-Sirup (Light-Version)** (eine fruchtige Mischung auf Zitronen-Himbeer-Basis; entspricht ca. einer kleinen gefüllten Dosierkappe)
- **1 TL Tonkabohnenzucker** (im Transkript auch als *Black&White* aufgeführt; alternativ kann normaler Vanillezucker oder ein anderes Süßungsmittel nach Wahl genutzt werden)

Für den Boden & die Schichtung:

- **Löffelbiskuit** (Menge je nach Größe der Auflaufform)
- **50 ml Milch** (der restliche Teil zum Tränken)
- **1 Schuss Skiwasser-Sirup** (zusätzlich für die Milch)

- **Optional:** Gemischte Beeren (z. B. kleine TK- oder frische Beeren wie Himbeeren, Erdbeeren oder Blaubeeren) zum Einarbeiten und Dekorieren

Zubereitung

1. Die Creme zubereitung (im Thermomix oder Mixer)

1. Gib die **250 g Mascarpone**, die **250 g Quark** und die ersten **50 ml Milch** komplett in den Mixtopf.
2. Füge **30 g vom Skiwasser-Sirup** hinzu. *(Hinweis: Wer einen klassischen Sirup mit Zucker nutzt, sollte die Menge nach eigenem Geschmack beim Verrühren anpassen und eventuell nachdosieren).*
3. Gib **1 Teelöffel des Tonkabohnenzuckers** dazu. Da dieser sehr ergiebig ist, reicht eine kleine Menge für ein ganz besonderes Aroma aus.
4. Verschließe den Mixtopf und verrühre alles für **10 Sekunden auf Stufe 4**, bis eine wunderbar homogene, cremige Masse entsteht.

2. Den Boden vorbereiten & tränken

1. Schnappe dir eine Auflaufform, eine Kuchenform oder eine Schale mit einem ausreichend hohen Rand.
2. Lege den Boden der Form dicht und eng mit den **Löffelbiskuit** aus, damit die Creme später nicht nach unten durchrutscht.
3. Mische die restlichen **50 ml Milch** in einem kleinen Gefäß mit einem **guten Schuss Skiwasser-Sirup**, um der Flüssigkeit eine fruchtige Note zu geben.
4. Verfeinere und tränke die Löffelbiskuit, indem du die Skiwasser-Milch gleichmäßig darüber gießt, sodass sie sich schön vollsaugen können.

3. Schichten & Dekorieren

1. Verteile die vorbereitete Creme gleichmäßig über den getränkten Löffelbiskuit.
2. **Optionaler Frucht-Frische-Kick:** Du kannst nach Wunsch kleine Beeren (z. B. Himbeeren oder kleine Erdbeerstücke) direkt in die Creme einarbeiten und unterstreichen.
3. Streiche die Oberfläche mit einem Spatel glatt. Es muss nicht perfekt aussehen – ein leicht unordentlicher, welliger Look lässt das Dessert noch cremiger wirken.
4. Dekoriere das Tiramisu nach Lust und Laune mit ein paar restlichen kleinen Beeren. *(Alternativ eignen sich auch Mandelcrokant, Mandel绘制, Pistazien oder Dekorglitzer).*

Das Geheimnis des perfekten Tiramisus: Die Ziehzeit!

Da der Boden direkt nach dem Schichten noch recht knusprig ist, muss das Dessert gut durchziehen. Stelle das Skiwasser-Tiramisu für **mindestens 2 Stunden**, am besten jedoch **über Nacht**, in den Kühlschrank. Wenn sich die Kekse komplett vollgesaugt haben und die Masse durchgekühlt ist, schmeckt das Tiramisu am saftigsten und intensivsten!