



Rezept von Martina G.

Osterland-Tiramisu

Zutaten:

200 g Löffelbiskuit
400 g Osterland Grütze nach Wahl
200 g saure Sahne
200 g Mascarpone
3 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Löffelbiskuit in eine Auflaufform legen und die Grütze darauf verteilen. Die saure Sahne mit Mascarpone und braunem Zucker mischen und auf der Grütze verteilen und glattstreichen.
2. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen. Lecker!