

Topfencreme „TIRAMISU“ (des is de kalorien-oame Version)

Kategorien: Desserts, Diabetiker

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Ungefähr 30 Voikoanbischkottn

¼ kg Topfn (20 %) kaunnst oba a an Moogan nehman

100 ml Vanülpudding (vuabereitet laut Pockung ohne Zucka, ev. mid Siasstoff stottn Zucka)

50 ml Schlogobas

2 EL Rum

Vanülle

1 Tassn Kaffee mid Zucka oda Siasstoff (ev. aa Moizkaffee)

1 TL Zitronansoft

Mooga-Gaugaubuiva

Zubereitung

Schlog es Schlogobas.

Daun varriahst den Topfn mid de Gwiaz und dem Pudding und haust des gschlogane Schlogobas dazua.

Tauch de Bischkottn in Kaffee eine und legs in a Fuam.

Vatäu a Schicht Krem driwa, daun wieda getränkte Bischkottn, wieda Krem uns so weida...

Mid da Krem ooschliaßn und mim Mooga-Gaugau bestrei´n.

Im Eis einige Stundn ziagn lossn.