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 Vanüllepudding (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.