Protinella Tiramisu Törtchen

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Protinella in dünne Scheiben schneiden.
2. Mascarpone und Ricotta zusammen mit dem Puderzucker und mit einer Messerspitze Zimt zu einer streichfähigen Creme verrühren.
3. Die Müsliriegel grob zerkleinern. Tortenring (ca. 16 cm Ø) auf einen dekorativen Teller stellen, mit einem Drittel der Müsliriegel auslegen und mit Traubensaft beträufeln.
4. Ein Drittel der Mascarpone-Ricotta-Creme und GOLDSTEIG Protinella-Scheiben darauf verteilen. Die Prozedur wiederholen, so dass insgesamt drei Schichten entstehen. Anschließend mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Vor dem Servieren Tortenring vorsichtig entfernen und kurz Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sich das Aroma voll entfaltet.
6. Den restlichen Zimt mit dem Kakao vermischen. Das GOLDSTEIG Protinella Tiramisu Törtchen mit einer Motivschablone (z.B. Sterne) und einem Sieb damit vor dem Servieren bestäuben.

Zutaten

Für 8 Personen:

- 250g GOLDSTEIG Mascarpone
- 125g GOLDSTEIG Ricotta
- 4 Packungen GOLDSTEIG Protinella
- 1 EL Puderzucker
- ½ TL Zimt
- 100g Schokoladen-Müsliriegel
- 80 ml Traubensaft
- Kakaopulver zum Bestäuben

Tipp:
In der Winterzeit kann man den Traubensaft auch ganz einfach durch Glühwein ersetzen!