Weihnachts-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 20min.

Menu: 19.11.2014

Creation: Markus Gautschi

ZUTATEN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. **Kühl stellen:** ca. 2 Std. Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

400g tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut

2 EL Zucker

1 EL Wasser

1/4 TL Zimt

200g weiche Amaretti (siehe Tipp)

200g fettreduzierter Frischkäse (z.B. Philadelphia Balance)

250g 1/4-fett-Quark

2 EL Zucker

1/2 EL Kakaopulver

1/2 TL Goldpulver (siehe S. 4)

Portion: 438 kcal, F 18 g, Kh 51 g, E 19 g

1. SCHRITT

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit Zucker, Wasser und Zimt zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Früchte herausnehmen, Saft ca. 1 Min. einkochen, Zwetschgen wieder beigeben, mischen.

2. SCHRITT

Amaretti grob zerdrücken, die Hälfte davon in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen. Frischkäse, Quark und Zucker gut verrühren, die Hälfte davon auf die Zwetschgen verteilen.

3. SCHRITT



Restliche Amaretti darüberstreuen, restliches Zwetschgenkompott und Quarkmasse darauf verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. **Kakaopulver** und **Goldpulver** mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

1 / 1