

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

400 g tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut

2 EL Zucker

1 EL Wasser

¼ TL Zimt

200 g weiche Amaretti
(siehe Tipp)

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

250 g ¼-fett-Quark

2 EL Zucker

½ EL Kakaopulver

½ 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 begeben, 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.