

Zwetschgentiramisu mit Glühwein

Zutaten:

- 600 g Zwetschgen (tiefgefroren)
- 3 dl Glühwein
- 3 EL Zucker
- 200 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1dl Milch
- 2 EL Zucker
- 200 g Löffelbiscuits
- Schokoladenpulver mit etwas Zimt, zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Zwetschgen mit dem Glühwein und Zucker ca. 15 Minuten kochen und (grob) pürieren.
 2. Für die Füllung Magerquark, Mascarpone, Milch und Zucker vermischen.
 3. Die Löffelbiscuits in eine Gratinform geben. Abwechselnd mit den Zwetschgen und der Quark-Mascarponemasse schichten, dabei mit der Quark-Mascarponemasse abschliessen.
 4. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Tiramisu mit Schokoladen- oder Zimtpulver bestäuben.
-