



Zwetschgentiramisu

Für 10 Personen

750 g Zwetschgen
1 dl Wasser
150 g Zucker
½ El Zimt
3 Gelierblätter (in heissem Wasser auflösen)

150 g Löffelbiscuit
¾ dl Wasser
2 KL Zucker
2 EL La Vieille Prune

Crème

500 g Magerquark
100 g Zucker
Zitronensaft
2 ½ dl Rahm
Zimt zum Bestreuen

- Entsteinte Zwetschgen mit Wasser und Zucker weich kochen, Zimt und Geliermittel begeben, kurz aufkochen und auskühlen lassen
- Löffelbiscuit in einer Gratinform verteilen und mit einem Gemisch aus Wasser, Zucker und La Vieille Prune begiessen
- Das erkaltete Zwetschgenpüree darauf verteilen
- Für die Crème Quark und Zucker gutverrühren, geschlagenen Rahm unterziehen
- Auf das Zwetschgenpüree geben, glatt streichen und mit etwas Zimt bestreuen
- Vor dem Servieren 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Viel Erfolg !

Die Früchte
vom Sunnehof

