

Zwetschgen-Tiramisù



Zutaten

Zwetschgenkompott
800 g Zwetschgen, entsteint gewogen (evtl. tiefgekühlt)
1 Zitrone, Saft
50 g Zucker
1 Zimtstängel
Creme
500 g Halbfettquark
250 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Vanilleschote, herausgekratzte Samen, nach Belieben
Brösmeli
150 g Guetzli, knusprig, (z.B. Sablés, Shortbread)

Zubereitung

Für 6 Gläser à ca. 2½ dl Inhalt

1 Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.

2 In einer Schüssel die Zutaten für die Creme mit einem Schwingbesen gut verrühren.

3 Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln.

4 Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühl stellen.

(Quelle:wildeisen.ch)