

## Trauben-Tiramisù

Rezept für 12 Portionen

### Zutaten:

350 g Trauben, weiss oder blau  
2 EL Holunderblütensirup  
250 g Magerquark  
200 g Mascarpone  
1 Zitrone  
4 EL Holunderblütensirup  
1½ dl Vollrahm  
150 g Amaretti



### Zubereitung:

25 cm. Cakeform mit genau zugeschnittenem Backfolienpapier auslegen.

Die Trauben halbieren und entkernen (Eventuel ein paar für die Garnitur beiseite legen). Von der Zitrone die Schale abreiben und anschliessend auspressen. Alles zusammen mischen und 2 Esslöffel Zitronensaft dazugeben und zugedeckt kühl stellen.

Magerquark, Mascarpone, 1 Esslöffel Zitronensaft und 4 Esslöffel Holunderblütensirup miteinander gut verrühren.

Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen.

Amaretti (ca. 8 Stk.) grob hacken (oder von Hand „verbröseln“).

### *Einfüllen:*

Die Hälfte der Amarettis auf dem Boden der vorbereiteten Cakeform verteilen. Die Hälfte der Trauben mit der Hälfte des entstandenen Saftes und darauf die Hälfte der Quarkmasse darüber verteilen; glatt streichen. Den ganzen Vorgang nochmals wiederholen.

Zugedeckt im Kühlschrank 4 Std. fest werden lassen und vor dem Anschneiden ca. 1 Std. anfrieren.

### Hinweis:

Dieses Trauben-Tiramisù lässt sich 1 Woche im Voraus zubereiten und zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 1 Std. vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen.