

Zwetschgen-Tiramisu

Rezept für 6 Gläser à ca. 2-1/2 dl Inhalt

Zutaten:

Zwetschgenkompott

- 800 g Zwetschgen entsteint gewogen (evtl. tiefgekühlt)
- 1 Zitrone Saft
- 50g Zucker
- 1 Zimtstange

Creme

- 250g Halbfettquark
- 250 g Mascarpone
- 50g Zucker
- 1 Vanilleschote herausgekratzte Samen,
- 150 g Guetzli knusprig, (z.B. Sablés, Shortbread) grob zerbröckeln



Zubereitung:

Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Zusammen mit dem Saft einer Zitrone, 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.

Auskühlen lassen.

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

Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln.

Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli.

Bis zum Servieren kühl stellen.