

Weihnachts-Tiramisu

Dessertglück in Portionen



ZUTATEN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
 für 4 Gläser von je ca. 2 dl

400 g tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut

2 EL Zucker

1 EL Wasser

¼ TL Zimt

200 g weiche Amaretti
 (siehe Tipp)

200 g fettreduzierter Frischkäse (z. B. Philadelphia Balance)

250 g ¼-fett-Quark

2 EL Zucker

½ EL Kakaopulver

½ TL Goldpulver (siehe S. 4)

1. SCHRITT

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit **Zucker**, **Wasser** und **Zimt** zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Früchte herausnehmen, Saft ca. 1 Min. einkochen, Zwetschgen wieder begeben, mischen.

2. SCHRITT

Amaretti grob zerdrücken, die Hälfte davon in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen. **Frischkäse**, **Quark** und **Zucker** gut verrühren, die Hälfte davon auf die Zwetschgen verteilen.

3. SCHRITT



Restliche Amaretti darüberstreuen, restliches Zwetschgenkompott und Quarkmasse darauf verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. **Kakaopulver** und **Goldpulver** mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

TIPP

Die Amaretti von Fine Food werden in einem Familienbetrieb im Herzen der Toskana nach traditionellem Rezept aus erlesenen apulischen Mandeln hergestellt. Sie zeichnen sich besonders aus durch ihre leichte, weiche und feuchte Konsistenz sowie den zarten Duft.

Amaretti originali von Fine Food sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich oder können online auf www.coopathome.ch bestellt werden.



Portion: 438 kcal, F 18 g, Kh 51 g, E 19 g