

Kirsch-Tiramisu im Glas

Zutaten | 5-6 Gläser

1 Glas	Sauerkirschen (á 350 g Abtropfgewicht)
2 EL	Zucker
½ Pck.	Vanillepuddingpulver
100 g	Löffelbiskuit
150 g	Magerquark
200 g	Schlagsahne
250 g	Mascarpone
50 g	Zucker
200 ml	Kaffee, kalt
	Kakopulver

Zubereitungszeit: 20 Min. + Abkühlzeit

Zubereitung:

- Die Sauerkirschen abgießen, den Saft dabei auffangen.
- Die Hälfte des Saftes mit 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen, Die andere Hälfte mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Einmal aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die Kirschen untermischen. Vollständig abkühlen lassen.
- Mascarpone, Quark und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren.
- Sahne schlagen und unter die Mascarpone-Quark-Creme heben.
- Die Hälfte der Löffelbiskuit grob zerbrechen und in die Gläser verteilen. Mit Kaffee beträufeln und die Hälfte der Creme auf die Gläser verteilen. Den Vorgang wiederholen.
- Mit Kakaopulver bestäuben..

Tipp:

Anstatt der Kirschen anderes Obst verwenden (z.B. Apfel, Erdbeeren, Himbeeren).

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
200,4 kcal	12,6 g	17,9 g	3,7 g	33,7 mg