



ALBERTO RUSSO

Zwetschgen-Tiramisù mit Cantucci und Schokomandeln

Für 6 Personen | **Vorbereitung:** 10 Min. | **Zubereitung:** 30 Min. | **Auskühlen:** 1 Std.

Zutaten

1 dl	Rotwein
500 g	Zwetschgen, entsteint, halbiert
1 Stange	Zimt
1 Stk.	Vanillestange, ausgekratzt
2 Stk.	Sternanis
4 EL	Zucker

250 g	Mascarpone
250 g	Quark
120 g	Zucker
1 Beutel	Vanille Zucker
2.5 dl	Rahm, geschlagen
1 Pack	Cantucci
	Zwetschgenkompott
	Zwetschgen für Garnitur
	Schokomandeln

Zubereitung

Alle Zutaten von Rotwein bis Zucker zusammen aufkochen, 10 Min. köcheln und auskühlen lassen. 6 Zwetschgen für die Garnitur beiseitelegen. Zimtstange, Vanillestange und Sternanis entfernen, die Masse ohne Flüssigkeit pürieren.

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanille Zucker gut verrühren. Den geschlagenen Rahm begeben und langsam darunter rühren.

Die Cantucci zerbröseln und in 6 Gläser verteilen. 2 EL Zwetschgenkompott pro Glas dazu geben. Die Mascarpone-Masse mit einem Spritzsack in die Gläser, sprich direkt in den Kompott spritzen. Die beiseitegelegten Zwetschgen in kleine Sichel schneiden, zusammen mit den Schokomandeln in die Gläser geben, garnieren.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

