

Kirschtiramisu

Zutaten für ca. 12 - 14 Personen

Löffelbiskuits

3 Gläser Schattenmorellen

je nach Geschmack ½ bis 1 Tasse Persico (Sauerkirschlikör)

5 Becher Creme Double

1 Becher Mascarpone

250 g Quark (20 %)

Zubereitung:

Löffelbiskuit in Auflaufform legen bis der Boden der Form bedeckt ist, mit Likör und etwas Saft der Kirschen tränken.

Creme double, Mascarpone und Quark cremig rühren, etwas Persico und Saft zugeben und Zucker frei nach Schnauze (ca. 3-5 EL.) zum Schluss dunklen Kakao drüberstreuen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen dann genießen.

„Gutes Gelingen und guten Appetit“