



Stachelbeer-Erdbeer-Tiramisu

 4 PERSONEN  40 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- Stachelbeeren
- Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 750 g **Unser Speisequark 40% Fett**
- 4 Eier
- 10 Löffelbiskuits
- Obstbrand
- Weißwein

ZUBEREITUNG

- 1** Stachelbeeren mit etwas Zucker und einem Schuss Weißwein zu einem Kompott einkochen. Die Erdbeeren pürieren. **Unser Speisequark** mit Eigelb und Zucker verrühren.
- 2** Die Löffelbiskuits grob zerbröseln und abwechselnd mit der Quarkmischung, dem Stachelbeer-Kompott und Erdbeer-Püree auf vier Gläser verteilen. Dabei die Brösel mit etwas Obstbrand beträufeln. Die letzte Schicht mit Kompott, Biskuit und Früchten garnieren.

