

ZWETSCHGEN TIRAMISU MIT WHISKEY LIKÖR

ZUTATEN FÜR 6-8 GLÄSER:

- 80g braunen Zucker
- 4 Ei [Muldoon Irischer Whiskey Likör](#)*
- 2 Ei Wasser
- 1,5kg Zwetschgen
-
- 500g Mascarpone
- 500g Magerquark
- 500g Sahne
- 1/2 Tonkabohne gemahlen
- 2 Pä. Vanillezucker
-
- 350g Haferkekse
- Muldoon Irischer Whiskey Likör



ZUBEREITUNG:

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Mit dem Zucker, Likör und Wasser in einen Topf geben und ca. 10-15 min kochen lassen. Das Kompott nur grob etwas pürieren, es sollten noch Stücken vorhanden sein. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit dem Quark, dem Zucker und der gemahlene Tonkabohne verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Sahne unterheben.

Die Haferkekse grob zerbröseln und in den Gläsern verteilen. Mit etwas Whiskey beträufeln. Dann eine Schicht Mascarponecreme darauf geben, gefolgt von einer Schicht Zwetschgen Kompott. Den Abschluss bildet eine weitere Schicht Mascarponecreme.

Mit einem TI Kompott beträufeln und evt. einem Minzblatt und einer halben Zwetschge verzieren. Etwas gemahlene Tonkabohne oder Zimt kann noch darüber gestreut werden.

*Der Muldoon Whiskey hat ein wunderbares Aroma nach Toffee, Vanille und Karamell . Er harmoniert hier ganz toll mit den Zwetschgen.

Rezept von sasibella.de

