

Mini-Apfel-Tiramisu

Für zwei Personen

40 g Amarettinikekse	300 g Apfelkompott, mit Stückchen	1 unbehandelte Zitrone
125 g Magerquark	75 g Magerjoghurt	0,5 Bund Zitronenmelisse
40 g Zucker	gemahlener Zimt	

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Joghurt cremig rühren, mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken und alles noch einmal verrühren. Die Amarettinikekse grob zerbröseln und auf zwei Dessertgläser verteilen. Anschließend erst einen Teil Quark und dann das Apfelkompott auf den Amarettini verteilen. Mit der restlichen Quarkcreme als „Klecks“ garnieren und ca. 20 Minuten kühl stellen. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Das Mini-Apfeltiramisu anrichten, mit Zimt bestäuben, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Vincenzo D'Orsi am 09. Februar 2011