

Winterliches Tiramisu mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

2 Schokoladenlebkuchen	250 g Sauerkirschen	1 Zitrone
100 g Mascarpone	100 g Magerquark	100 g Schmand
20 ml Orangenlikör	20 ml Rum	100 ml starker Kaffee
2 EL Kakaopulver	Zucker	

Die Lebkuchen zerbröseln und in ein Glas geben. Den Kaffee mit dem Rum mischen und über die Masse geben. Die Kirschen abtropfen lassen und ins Glas füllen. Die Zitrone halbieren und des Saft auspressen. Die Mascarpone, den Quark und den Schmand vermischen, mit etwas Zucker, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft abschmecken und ebenfalls ins Glas geben. Das Tiramisu mit einer Kirsche dekorieren und im Kühlschrank kalt stellen. Das Lebkuchen-Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

Barbara Kastl am 05. Februar 2015