

Früchtetiramisú (ohne Eier) von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

400 g Aprikosen	Entsteinen und in eine Pfanne geben
1.0 dl Wasser	beigeben
20 g Zucker	beigeben. Kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze ca. 20min zu Kompott kochen
375 g Beeren (gefroren)	In zweite Pfanne geben
1.0 dl Wasser	zugeben
40 g Zucker	zugeben, kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze ca. 20 min zu Kompott kochen
2.5 dl Rahm	steif schlagen
250 g Mascarpone	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
250 g Quark	Alles zur Crème zusammenmischen.
2.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	Gratinform mit der Hälfte der Löffelbiscuits auslegen. Mit einem der beiden Kompotts bedecken. Die Hälfte der Crème darüber geben. Restliche Löffelbiscuits darüberlegen, mit dem zweiten Kompott und der zweiten Hälfte Crème abschliessen.
20 g Kakaopulver	Kurz vor dem Servieren darüber streuen.
75 g Zucker	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g