Zwetschgentiramisu (ohne Eier) von Tschan .

Mengen für 10 Personen

300 g Mascarpone	
300 g Rahmquark	
100 g Zucker	zusammen schaumig schlagen
3.0 dl Vollrahm	steifschlagen und unter die Masse rühren
500 g Zwetschgen	
2.0 TL Zimt	Zwetschgen mit Zimt und Wasser (1-1.5dl) aufkochen (evtl bisschen Zucker daran), ca. 10 min köcheln lassen und dann auskühlen lassen.
20 Stück Löffelbisquits (100g)	In Desertschale legen und die Hälfte des Zwetschgen-Kompott und der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Und dann nochmals. 2 Stunden kühl stellen.
2.0 TL Zimt	
50 g Zucker	Zimtzucker vor dem servieren darüber streuen