

## Zwetschgentiramisu (ohne Eier) von Tshan .

Mengen für 20 Personen

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