

Engeraner Pflaumentraum-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

Pflaumen	
Zucker, Vanille, Nelkenpulver und Zimt	
1 Packung	Löffelbiskuits
500g	Magerquark
1 – 2 Becher	Naturjoghurt
3 – 4 EL	Zucker
1 Becher	Sahne (oder Cremefine)
1 Päckchen	Sahnesteif
2 Päckchen	Vanillezucker
Dunkler Kakao und Vanillezucker	Zum Garnieren

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen und grob würfeln. Mit $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mit Zucker, Vanillepulver, Nelkenpulver und Zimt abschmecken. Die Masse mit angerührtem Stärkemehl etwas binden und abkühlen lassen.

Eine Lasagneform mit einer Schicht Löffelbiskuite auslegen und eine dicke Schicht Pflaumenkompott daraufstreichen.

Den Quark mit dem Joghurt und dem Zucker cremig verrühren. Die Sahne (oder Cremefine) mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Quark-Joghurt-Masse heben.

Die Sahne-Quark-Masse auf die Pflaumenschicht streichen, die Form anschließend abgedeckt im Kühlschrank durchkühlen lassen (1/2 Tag oder über Nacht, die Löffelbiskuits müssen von der Feuchtigkeit des Pflaumenkompotts weich sein).

Mit dunklem Kakao und Vanillezucker bestreuen (oder auch mit fein geraspelter Schokolade oder zerbröselten Amarettinikeksen), servieren und genießen.

Dieses Dessert schmeckt mit allen Früchten, z. B. Schattenmorellen, frischen Beeren oder Apfelmus. Vanillejoghurt passt auch sehr gut.

Dieses leichte Dessert ist auch eine Alternative zur Kaffeezeit anstelle einer Sahnetorte.

Rezept der Rolf-Dirksen-Schule, Enger, Klasse 9a/b