

Birnen-Tiramisu

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
2 cl Birnengeist
2 TL Instant-Kaffee
3 Eigelb
70 g Zucker
250 g Quark 20 %
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Paket Löffelbiskuits
Etwas Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

Instant-Kaffee in 100 ml kochendem Wasser lösen und kühl stellen.
Die Eigelbe mit dem Zucker im heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen.

Frischkäse und Quark mit zwei zermusten Birnenhälften und dem Birnengeist
glatt rühren und mit der Eiercreme vermengen.

In eine schmale lange Form Löffelbiskuits legen und mit dem Kaffee beträufeln.
1/3 der Creme verstreichen und die in Spalten geschnittenen Birnen darauf verteilen.
Wiederholen, bis alles verbraucht ist und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!