



Kirsch- tiramisu

Zutaten für 6 Personen

375 ml	Milch 1,5%
400 g	Quark
20-30 g	Zucker
2 EL	Vanillepulver
50 ml	Sahne
	Zwieback mit Kokosglasur Kirschen
	Kirschsafft

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen, mit den 3 EL Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Quark mit restlichem Zucker verrühren.

Sahne steif schlagen und mit dem Pudding unter die Quarkmasse heben.

Den Zwieback in eine Auflaufform legen und Kirschsafft darüber verteilen.

Kirschen und Quarkmasse im Wechsel in die Auflaufform schichten.

