

Aprikosen-Tiramisu

Caritas-Altenheim St. Josef, Nürnberg-Langwasser

Zutaten

400 g	Dosen Aprikosen / 50 g klein geschnitten
250 g	Quark
2 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
3 Blatt	Gelatine
130 ml	Milch
30 ml	Rum
30 Stück	Löffelbiskuit

Zubereitung

Aprikosen abtropfen, fein pürieren, Zucker, Vanillezucker und Quark in die pürierte Masse einrühren, Gelatine kalt einweichen, im Wasserbad auflösen und mit pürierter Masse Temperatenausgleich machen. Milch mit etwas Rum mischen, Löffelbiskuits kurz darin wenden, in eine Auflaufform abwechselnd eine Schicht Biskuit, eine Schicht Creme geben. Danach Form mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Tipp

Nach Belieben anschließend mit steif geschlagener Sahne bestreichen, mit Wellen verzieren (mit einer Teigkarte) und Kakaopulver darüber sieben.