

# Rezept aus Hessen

## Hessisches Tiramisu

15 Portionen

- 1000g Quark (mind. 10-20% Fett i.d. Tr.)
- 500g Joghurt (3,8% Fett)
- 15 EL Rohrzucker **(aus fairem Handel)**
  
- 1200g Apfel-Kompott **(aus regionalen Äpfeln)**
  
- 15 Stück Zwieback
- 100g Zartbitter Schokolade **(aus fairem Handel)**
  
- 20g Kakaopulver **(aus fairem Handel)**



- ☉ Schokolade grob würfeln. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen.
- ☉ Zwieback mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen und (im Kühlschrank) erstarren lassen.
- ☉ Quark mit Joghurt und Zucker glatt rühren.
- ☉ Das Dessert wird in kleinen Wassergläsern (150-200ml Gläser) oder Dessertschalen schichtweise angerichtet.

Die Schichten sind von unten nach oben wie folgt:

- 2 EL Apfel-Kompott (ca. 40g)
- ½ Zwieback grob zerbröselt (in das Apfel-Kompott stecken)
- 2 gehäufte EL Quarkcreme (ca. 50g)
- 2 EL Apfel-Kompott (ca. 40g)
- ½ Zwieback grob zerbröselt (in das Apfel-Kompott stecken)
- 2 gehäufte EL Quarkcreme (ca. 50g)
- ☉ Mit der Quarkcreme abschließen und die Gläser für 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- ☉ Kurz vor dem Servieren Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben.