



Weihnächtliches Tiramisu im Glas

Vor- und zubereiten (ohne Birnen): ca. 15 Min. | Kühl stellen: ca. 1 Std.

- 2 **Gewürzbirnen samt Sud**
(siehe separates Rezept, nur die Hälfte des Rezept zubereiten), 1 dl Sirup zum Tränken beiseite gestellt
- 1 **Tortenboden hell** oder 1 selbstgebackenes Biskuit (Ø ca. 24 cm), quer halbiert

250 g Halbfettquark

- 1 **Bio-Orange**, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

50 g Puderzucker

1 dl Milch

- 1 **Päckli vegetarisches Geliermittel** (siehe Hinweis)

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

1. Birnen in Scheiben schneiden, in 4 Dessertgläser verteilen. Aus dem Biskuitboden 4 Rondellen in der Grösse der Gläser ausschneiden, auf die Birnen legen, mit dem Sirup tränken.

2. Quark, Orangenschale und -saft mit dem Puderzucker gut verrühren.
3. Milch aufkochen, Geliermittel beigegeben, verrühren, sofort gut unter die Quarkmasse rühren. Schlagrahm unter die Masse ziehen, in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Tipps

- Tiramisu in einer Form zubereiten, 4 Birnen und doppelte Quarkmasse, jedoch nur 1½ dl Milch verwenden (gleiche Masse wie bei der Quarktorte).
- Statt Biskuitboden Löffelbiskuits verwenden, für Tiramisu im Glas Biskuits in Stücke brechen.