



Cantuccini - Kirsch - Tiramissue

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine schnelle, unaufwendig Version, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 150 g italienische Mandel Cantuccini
- 1 Glas (ca. 375 ml) Kirschen
- 200 g Bio - Magerquark
- 200 g Mascarpone
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1/8 l Espresso oder Mocca
- 3 El Amaretto (Geht auch mit Kaffeelikör)
- 5 El Zucker, ev. etwas mehr
- 1 Prise Salz
- Etwas Zitronen - oder Limonen Abrieb
- 2 Tl schwarzer Kakao

Zubereitungsart

Schritt1

Den Espresso oder Mocca mit dem Amaretto mischen, die Kirschen ablaufen lassen.

Schritt2

Den Quark und Mascarpone mit dem Zucker und etwas Zitronenabrieb aufrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt3

Eine passende Auflaufform zunächst mit der Hälfte der Mandel Cantuccini auslegen, mit dem Amaretto Kaffee beträufeln.

Schritt4

Die abgetropften Kirschen verteilen und die Hälfte der Masse darüber glatt verstreichen.

Schritt5

Den Vorgang wiederholen und mit der Restlichen Masse abschließen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Recht kalt stellen, kurz vor dem Servieren "dick" mit schwarzem Kakaopulver bestäuben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** schmeckt hervorragend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cantuccini-kirsch-tiramissue/>