

---

# ALLGÄUER TIRAMISU

---

## ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

160 g	Quark
200 g	Joghurt
400 ml	Milch
1 Pkg.	Vanillepudding
1	Vanilleschote
	Zopfbrot
1	Tasse Espresso
4 cl	Meckatzer Weiss-Gold-Brand*
2 EL	Brauner Zucker
4 Blatt	Gelatine
4	Dessertgläser

## ZUBEREITUNG

Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glattrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Vanilleschote halbieren, Mark austreichen. Espresso kochen und abkühlen lassen. Quark, Joghurt und Vanillemark mit der Puddingmasse gut vermengen, die flüssige Gelatine unterheben. Zopfbrot in Kreise ausstechen mit Espresso und Meckatzer Weiß-Gold-Brand tränken und damit den Boden der Gläser belegen. Die Dessertgläser bis zur Hälfte mit Creme füllen. Eine weitere Schicht getränkte Zopfbrotkreise darauf legen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauf füllen und die Gläser gut anklopfen. Mit Folie abdecken und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag nach Belieben ausdekorieren.

---

\*gibt's auf [www.meckatzer-shop.de](http://www.meckatzer-shop.de)