

## KIRSCH-BANANEN-TIRAMISU / INTERSPAR #44



Dieses fruchtig leichte Tiramisu versetzt mich mit der Mischung aus Kirschen und Bananen direkt zurück in meine Kindheit. Der Kirsch-Bananensaft dient hierbei als Ersatz für Kaffee und Amaretto und sorgt für einen fruchtigen Geschmack. Das Tiramisu könnt ihr klassisch in einer großen Form oder in mehreren kleinen Gläsern anrichten.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Kühlzeit

**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

### TIRAMISU-CREME

Schlage die Sahne in einer großen Schüssel steif. Stelle sie beiseite.

Verrühre in einer kleineren Schüssel Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt und Limettensaft. Hebe die Quarkcreme unter die Sahne. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.

### SCHICHTEN

Entkerne 100 g der Kirschen und püriere sie mit dem Bananensaft. Entkerne nun auch den Rest der Kirschen und halbiere sie. Schneide die Bananen in kleine Scheiben und beträufle sie mit Limettensaft.

Schichte die Biskotten auf dem Boden der Form und übergieße sie mit dem Kirsch-Bananensaft. Verteile die Bananenscheiben und die halbierten Kirschen darüber. Schichte etwa zwei Drittel der Creme auf die Früchte.

### DEKORATION

Fülle den Rest der Creme in einen Spritzbeutel mit fein gezackter Sterntülle und spritze sie in Tupfen auf das Tiramisu. Dekoriere das Tiramisu mit den restlichen Kirschen, Bananenchips und Schokoherzen. Stelle das Kirsch-Bananen-Tiramisu für etwa 2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### TIRAMISU-CREME:

- 400 g** Sahne
- 500 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Limette (Saft)

### ZUM SCHICHTEN:

- 500 g** Kirschen (TK oder frisch)
- 100 g** Bananensaft
- 2** Bananen
- 1** Limette (Saft)
- 100 g** Löffelbiskuits

### DEKORATION:

- 100 g** Kirschen (TK oder frisch)
- 50 g** Bananenchips
- 50 g** Schokoladenherzen