

## Pflaumen-Tiramisu

500 g Pflaumen	waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.
50 g Zucker	
150 ml roter Johannisbeersaft	
1 Zimtstange	und
2 Gewürznelken	in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Pflaumen zugeben.
1 EL Vanillepuddingpulver	mit
50 ml roter Johannisbeersaft	verrühren, unter das Kompott rühren und mitköcheln lassen.
50 g Schokoraspel	unterheben und die Masse abkühlen lassen.
250 g Mascarpone	mit
250 g Quark	
100 g Puderzucker	und
1 P. Vanillezucker	vermengen.
250 g Sahne	steif schlagen und unterheben.
250 g Löffelbiskuit	in einer Schüssel verteilen, mit
50 ml Johannisbeersaft	beträufeln. Die Pflaumen darauf verteilen und mit der Creme bedecken.
40 g Zartbitterschokolade	raspeln und das Tiramisu damit garnieren.