

## Sächsisches Tiramisu

### Zutaten für 4 Personen

4	Eier
250 g	Magerquark
120 g	Puderzucker
½	Zitrone, abgeriebene Schale davon
100 ml	Joghurt
100ml	Kaffeelikör
100 ml	Kaffee, schwarz
½	kleiner Rührkuchen, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
50 g	Zucker



### Zubereitung

Eier trennen, Eigelb mit Puderzucker cremig schlagen, Zitronenabrieb und Quark unterheben. Den Joghurt unter die Quarkmasse heben. Eiweiß steif schlagen, ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. Kaffeelikör mit dem Kaffee mischen.

Gläser mit Rührkuchen auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln. Die Quarkmasse darüber geben, nochmals Rührkuchen, Kaffee und Quark, dann mit Kakao betreuen. Abdecken und kalt stellen.

**Guten Appetit!**