

# Schokoladentiramisu im Glas

(für 4 Personen):



---

## Zutaten:

- 3 Eigelb
  - 80g Zucker
  - 1 TL Zitronenschale
  - ½ Becher Sahne
  - 80g Bitterschokolade
  - 300g Quark oder Mascarpone
  - Marsala, zum Tränken der Löffelbiskuits
  - Kakaopulver zum Bestäuben
  - Löffelbiskuit
- 
- die Sahne in einem Topf vorsichtig erwärmen
  - die Schokolade darin auflösen, leicht abkühlen lassen
  - die Eigelbe mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren
  - die Schokoladen-Sahne-Mischung darunter rühren
  - den Quark zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren
  - die Löffelbiskuits in Stücke brechen und in die Gläser stellen
  - mit Marsala tränken und Quarkmasse dazwischen verteilen
  - am Ende mit Kakaopulver bestäuben und im Kühlschrank kalt stellen

