

Himmliche Geschenksidee Spekulatius-Tiramisu



- 200 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark (Magerquark)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Spekulatius
- 400 g Beeren, gemischt, TK

Zubereitung

Sahne steif schlagen, Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, Sahne unterheben.

In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen (kann man gut mit den gefrorenen Früchten schon am Vorabend zubereiten, es zieht dann gut durch). Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. Nochmals 4-5 Std. oder über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Besonders schön sieht es aus, wenn man mit einer Schablone (im Bigshot machen) noch Sterne aus Kakao aufstäubt.

Tipps von Jacqueline;

Wirklich sehr lange durchziehen lassen, ev. etwas weniger Beeren verwenden

Ich habe inzwischen noch eine schnelle Alternative entwickelt, die mir noch viel besser schmeckt. Mit abgetropften Büchsenmandarinen, etwas frisch gepresstem Orangensaft und etwas Cointreau (total eher weniger als die Beerenmenge nehmen ca. 350 gr.) schmeckt es noch bedeutend besser

