

Weihnachtstiramisu

Tiramisu mit Spekulatius und Himbeeren

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

In einer Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, dann eine Schicht Spekulatius drüberlegen (die Spekulatius je nach Geschmack vorher in Amaretto tunken). Die Beeren drauf verteilen.

Den Großteil der Creme auf den Beeren verteilen und zum Schluss oben drauf noch mal eine Schicht Spekulatius und eine dünne Schicht der restlichen Creme, dann kühlstellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakao und Zimt bestreuen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 5 Stunden
Gesamtzeit	ca. 5 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel

Zutaten für 12 Portionen:

400 g	Schlagsahne
500 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
800 g	Himbeeren (TK)
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Spekulatius (Gewürzspekulatius)
etwas	Zimtpulver
etwas	Kakaopulver
etwas	Amaretto