

Tiramisu mit Spekulatius

Zutaten für 6 - 8 Personen:

200 g Gewürzspekulatius
250 g Mascarpone
250 g Sahnequark
200 g Schlagsahne
100 g Zucker
300 g Beeren (frisch oder TK)
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Spekulatius fein zerbröseln.
- Die Sahne steif schlagen.
- Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
- Sahne unterheben.
- Halbe Crememenge in Dessertgläser (Whiskygläser) füllen.
- Beeren auf die Creme geben.
- Die Hälfte Spekulatiusbrösel aufstreuen.
- Restcreme vorsichtig auf der Bröselnschicht verteilen.
- Restbrösel als Deckschicht aufstreuen.
- Mindestens vier Stunden kühl stellen.
- Mit Beeren garniert servieren.