

# Adventstiramisu

## Spekulatiustiramisu



s

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

### **Zutaten:**

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Die Sahne mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,  
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit  
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis  
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit die Spekulatius gut durchziehen können.