

Spekulatius – Tiramisu

Zutaten:

- 200 g Spekulatius
- 300 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahnequark
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g gemischte Beeren (z.B. Waldbeeren, Himbeeren etc.)



Zubereitung:

- Die Sahne steif schlagen.
- Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Die steife Sahne unterheben.
- Gut ein Drittel der Creme in eine Form geben.
- Creme mit einer Schicht Spekulatius bedecken.
- Die Beeren darauf verteilen.
- Dann die restliche Creme einfüllen.
- Restliche Spekulatius grob zerbröseln.
- Brösel über die Creme streuen.
- Mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kühl stellen.