

GEWÜRZ-TIRAMISU

Cremig & würzig

Das Tiramisu lässt ich hervorragend am Vorabend zubereiten, dann ist es am nächsten Tag gut durchgezogen. Hierfür die Beeren nicht vorab antauen lassen.



Zutaten (2 Portionen)

- 125 g Mascarpone
- 225 g Magerquark
- Ggf. etwas Wasser oder Milch
- 30 g Zucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 100 g Gewürzspekulatius
- 200 g gemischte Beeren (tiefgekühlt)
- Etwas Puderzucker

Zubereitung

- Beeren aus der Tiefkühlung nehmen und antauen lassen.
- Mascarpone, Magerquark, Zucker und Lebkuchengewürz mit einem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren, ggf. etwas Wasser oder Milch zufügen
- In einer eckigen Form etwas weniger als die Hälfte der Creme verteilen und darüber eine Schicht Spekulatius legen.
- Angetauten Beeren darauf verteilen und die restliche Creme darauf streichen.
- Verbliebene Spekulatius in einen ZIP-Beutel stecken und Grob zerkleinern (z.B. mit einem Nudelholz) und auf die Creme geben.
- Bis zum Verzehr kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.