

Advents-Tiramisu



Zutaten für 10 Portionen:

500 g Vollrahm
600 g Mascarpone
600 g Magerquark
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
500 g Spekulatius
1 kg gemischte TK Beeren
etwas Schokoladenpulver oder Kakao

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Sahne steif schlagen und unterheben.

In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen.

Die Beeren darauf verteilen (kann man gut mit den gefrorenen Früchten schon am Vorabend zubereiten, es zieht dann gut durch).

Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4-5 Std. oder über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver oder Kakao bestreuen.

Besonders schön sieht es aus, wenn man mit einer Sternschablone das Tiramisu vor dem Bestreuen abdeckt.