

Advents-Tiramisu

Zutaten | 6 Portionen (eckige Auflaufform, ca. 15 x 30 cm)

250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 ml	Sahne
200 g	Spekulatius
400 g	gemischte, tiefgekühlte Beeren
	Puderzucker, Kakao

Zubereitungszeit: 15 Min.

Das Tiramisu sollte vor dem Verzehr 4 bis 5 Stunden durchziehen können.

Zubereitung:

- Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.
- Sahne mit dem Rührbesen des Handrührgerätes steif schlagen und unter die Creme heben.
- Ca. 3 EL davon in der Auflaufform verteilen (so viel, dass die erste Schicht Spekulatius nicht rutschen kann).
- Die Hälfte der Spekulatius auf die Creme legen.
- Gefrorene Beeren darübergeben und die restliche Creme auf die Früchte streichen.
- Restliche Spekulatius auf die Creme legen, danach 4 bis 5 Stunden kühl stellen und durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

Tipp:

Der Nachtisch passt ausgezeichnet zum Advents- oder Weihnachtsmenü. Er lässt sich gut vor dem Festessen zubereiten und kann dann in Ruhe durchziehen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 239 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
569 kcal	36,5 g	47,7 g	12,0 g	144 mg