

SPEKULATIUS TIRAMISU



Erste Schicht (1. plast)

250 g Mascarpone

250 g Speisequark/ Topfen

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise (ščepec) Zimt

250 ml Schlagsahne (extra)

Zweite Schicht (2. plast)

200 g Spekulativus Kekse

Dritte Schicht (3. plast)

400 g Himbeere (frische oder gefrorene)

6 - 8 Gläser (hängt von der Größe ab)

Zubereitung:

1. Vermische alle Zutaten der Reihe nach (po vrsti) mit dem Mixer.
 2. Schlage steif 250ml Sahne extra (stepi sladko smetano posebej)
 3. Gib Schlagsahne zu Mascarpone, Quark, Zucker und Zimt
 4. Schlag die Kekse mit einem Hammer (in der Plastiktüte) zu Bröseln (drobtine)
 5. Mach Schichten mit einem Löffel in die Gläser:
 - zuerst Creme aus Mascarpone, Quark, Zucker, Zimt und Schlagsahne,
 - dann die Kekse
 - zuletzt Himbeeren.
- Dann wieder Creme, Kekse
6. Zum Schluß garniere mit Himbeeren
 7. Lass Tiramisu für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen (naj se prepoji).



Guten Appetit und frohe
Weihnachten!



