

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

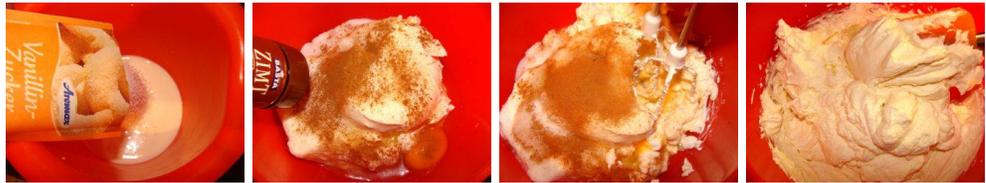
Advents-Tiramisu

Zutaten: (Für 4-6 Portionen)

- 200 ml Sahne, 2 P. Vanillezucker, 1 P. Sahnesteif, 500 g Magerquark,
- 250g Mascarpone, 70 g Zucker, flüss. Süßstoff, 1 Ei, Zimt,
- 400 g TK-Beerenmischung, Spekulatius, Puderzucker, Kakao

Zubereitung:

1. Sahne mit Sahnesteif u. Vanillezucker steif schlagen.



2. Mascarpone, Quark, Ei, 50 g Zucker, 1 TL Zimt u. flüssigen Süßstoff nach Belieben verrühren. Sahne unterheben u. probieren lassen! ☺



3. Den Boden einer eckigen Auflaufform mit etwas Quark bedecken u. mit einer Lage Spekulatius bedecken. Die TK-Beeren darauf verteilen, mit dem restl. Zucker bestreuen u. die restl. Creme darauf streichen u. mit Spekulatius belegen. Abgedeckt über Nacht kühl stellen.



4. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen u. mit einer Schablone Sterne aus Zimt u. Puderzucker aufstäuben.

Tipp des Chaoten:

Ein etwas anderes, aber sehr leckeres Tiramisu.

