

# ADVENTS TIRAMISU (MIT SPEKULATIUS)

## Zutaten

200 g Sahne  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker selbstgemacht od. 1 Pk.  
400 g TK Beerenmischung  
200 g Spekulatius



## Zubereitung

1. Sahne mit Hilfe des Röhreinsatzes auf Stufe 3 steif schlagen, in eine größere Schüssel umfüllen.

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker ca. 2 Min./Stufe 2 rühren, evtl mit Spatel. Masse unter die Sahne heben.

In einer geeigneten Glasschale oder ähnliches den Boden dünn mit der Quark-Sahne-Masse bedecken, eine Schicht Spekulatius darauf legen und die Beerenfrüchte (aufgetaut oder wenn es am Vortag zubereitet wird gefrorene Früchte verwenden) darüber geben.

Nun die restliche Creme über den Früchten verteilen und zum Abschluß restlichen Spekulatius auflegen. Mindestens 5 Stunden, besser über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Schablonen und Puderzucker weihnachtliche Motive wie Sterne, Weihnachtsbäume etc. aufstreuen.

## Kommentar & Tipps

Hier noch ein Tipp von Thermoguzzi um die Zubereitung noch einfacher zu gestalten:

*"Bei der Creme hab ich die Sahne vorher nicht geschlagen, sondern alle Zutaten in den TM gegeben und 20 Sek. / Stufe 5. Ich mache meine Cremes und Tortenfüllungen nur noch so. ;) Lg Thermoguzzi"* Danke für den Hinweis!