

---

## Advents-Tiramisu

---

250g Sahne  
250g Mascarpone  
300g Magerquark  
100g Zucker  
1 Tütchen Vanillezucker  
250-300g Gewürzspekulatius  
400g gemischte Beeren  
eventuell etwas Kakao und Zimt



---

Wir beginnen mit der Creme. Dafür zuerst die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark und Zucker glatt rühren. Dann unter die Sahne heben.

Die Beeren werden vorher nicht aufgetaut, sie wandern gefroren ins die Form und tauen dann langsam auf, während das Tiramisu durch zieht. So geben sie mehr Saft ab und das ganze Dessert wird cremiger.

Den Boden einer schönen Form, am besten aus Glas, damit man die Schichten später sehen kann, dünn mit der Creme ausstreichen. Dann eine Lage Spekulatius auslegen und darauf die Beeren verteilen. Jetzt nur noch mit der Creme bedecken.

Das Tiramisu sollte am besten über Nacht im Kühlschrank durch ziehen. Direkt vor dem Servieren kann man es dann noch mit Kakaopulver, Zimt oder Spekulatiusbröseln dekorieren.

Für kleine Gläser, wie auf den Bildern zu sehen, werden einfach die Kekse in einen Gefrierbeutel gegeben und grob mit dem Nudelholz zerdeppert. Dann wird genauso geschichtet, wie bei der großen Variante.

---