Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen

Zutaten für 6 Portionen

- 120 g Spekulatius
- 420 g Kirschgrütze
- 250 g Mascarpone
- 50 g Marzipan
- 100 g Quark
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Zucker

Zum Garnieren:

- 6 Spekulatius
- Zimt-Zucker

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Marzipan klein. Verrühre es mit Mascarpone, Zucker und Quark. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Hebe sie unter die Mascarponecreme. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel. Lege die Spekulatius in einen Gefrierbeutel und breche sie klein.
2. Schichte nun in jedes Glas jeweils einen Esslöffel Kirschgrütze. Danach die Mascarponecreme. Anschließend die Kekskrümel, dann folgt wieder eine Schicht Creme und zum Schluss ein Klecks Kirschgrütze. Verziere das Dessert mit Spekulatiuskeksen und etwas Zimt-Zucker. Stelle das Tiramisu bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.