

## 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 Spekulatiuskekzen und etwas Zimt-Zucker. Stelle das Tiramisu bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

