Spekulatius-Dessert mit Kaki

Zutaten für 5 Portionen

- 4 Kaki
- 15 Spekulatius
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 2 EL Quark
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Dattelsüße (oder normaler Zucker)
- Vanille (gemahlen)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kaki und entferne die Schale.
2. Gib 3 Kakis in einen Mixer und püriere sie fein.
3. Gib die Spekulatius in einen Gefrierbeutel und rolle sie anschließend mit einem Nudelholz klein.
4. Schlage für die Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und der Vanille steif.
5. Verrühre den Mascarpone mit dem Quark und der Dattelsüße. Hebe anschließend die Sahne unter.
6. Schichte die Spekulatius, die Creme und das Kakipüree abwechselnd in 5 Gläser.
7. Wiederhole den Vorgang bis die Zutaten alle gleichmäßig in den Gläsern verteilt sind.
8. Dekoriere das Spekulatius-Dessert mit ausgestochenen Sternen der übrig gebliebenen Kaki.

9. Kleine Spekulatiusmännchen und etwas Minze runden deinen weihnachtlichen Nachtisch ab.

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