

Rezept

Bezeichnung: Himbeer-Spekulativ-Tiramisu

ZUTATEN:

500 g Schlagsahne
500 g Magerquark
500 g Mascarpone
800 g Himbeeren, gerne TK
150 g Brauner Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
400 g Gewürzspekulativ
150 g Mandelsplitter
etwas Kakaopulver



ZUBEREITUNG

Mascarpone, Speisequark und Zucker gut miteinander verrühren. Hebt die steif geschlagene Sahne vorsichtig unter, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Boden einer Auflaufform könnt ihr großzügig mit der Creme bestreichen und die Hälfte der Spekulativ darauf verteilen, die ihr dann ein wenig in die Masse drückt. Nun die aufgetauten, gut abgetropften Himbeeren gleichmäßig darauf geben. Anschließend kommt eine weitere Schicht Creme. Verteilt die Mandeln, darauf die restlichen Spekulativ und drückt diese wieder etwas in die Creme. Die letzte Schicht ist der Rest der Creme, die am Ende ein Kakaohäubchen bekommt.

VARIANTE

Die Spekulativ könnt ihr vorher mit Amaretto tränken. Und wer es mag: Am Schluss das Kakaopulver mit Zimt mischen und auf der Creme verteilen.

