



Kaffee-Spekulativus-Tiramisu mit Himbeeren

Zutaten

1,5 EL gemahlener Kaffee	1 Pck. Vanillezucker
200 g Schlagsahne	200 g Spekulativus
250 g Mascarpone	400 g TK-Himbeeren
250 g Magerquark	1 TL Zimt
100 g Zucker	2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Für 8 Portionen:

1. Kaffee mit ca. 100 ml Wasser aufbrühen und abkühlen lassen.
2. Schlagsahne steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren und die Sahne drunter heben.
3. Ca. 160 g der Spekulativuskekse kurz in den kalten Kaffee dippen und dann abwechselnd mit der Sahne-Quark-Creme und den aufgetauten TK-Himbeeren in eine Form schichten; alles im Wechsel fertig schichten.
4. Mindestens 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren die restlichen Kekse zerkrümeln und darauf verteilen. Mit etwas Zimt und Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Lecker sind auch fein gehackte Pistazien, die über dem Tiramisu verteilt werden.