

# Advents-Tiramisu



## Zutaten:

100 Gramm	<i>Sahne</i>
125 Gramm	<i>Mascarpone</i>
125 Gramm	<i>Quark</i>
50 Gramm	<i>Zucker</i>
5 Gramm	<i>Vanillezucker</i>
8	<i>Spekulatius</i>
200 Gramm	<i>Waldbeeren , tiefgekühlt</i>
	<i>Waldbeeren , tiefgekühlt</i>



## Zubereitung:

1. Das Advents-Tiramisu am besten mit tiefgekühlten Waldbeeren zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen oder mindestens 4-5 Stunden vor dem Servieren vorbereiten, damit die Kekse weich werden.
2. Sahne steif schlagen.
3. Mascarpone mit Quark, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren.
4. Sahne unter die Creme heben.
5. Je 1 Esslöffel der Creme Dessertschale füllen. Je 1 ½ Spekulatius auf die auf die Creme legen.
6. Die tiefgekühlte Beerenmischung darauf verteilen.
7. Mit der restlichen Creme bedecken.
8. Je einen Spekulatius als Dekoration obenauf legen.
9. Über Nacht oder 4-5 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.
10. Wer möchte, kann das Advents-Tiramisu vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen und mit einer Schablone Sterne aus Kakao darüberstäuben.
11. Wenn man das Advents-Tiramisu für mehrere Personen zubereiten möchte, die Mengen einfach verdoppeln und das Advents-Tiramisu in eine Auflaufform füllen.