

Spekulatius Tiramisu

Zutaten für 9 Portionen:

- 360 g Spekulatius
- 150 ml Kaffee (kalt, koffeinfrei)
- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 60 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Backkakao



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Mische den Mascarpone mit Quark und Zucker. Schlage die Sahne mit Vanillezucker steif und hebe sie unter die Mascarponecreme.
Wir haben eine 25 x 20 cm Auflaufform verwendet.
2. Tauche die Spekulatius kurz in Kaffee und lege sie nebeneinander in die Auflaufform. Wir haben pro Schicht 8 Kekse verwendet. Gib dann drei Esslöffel der Mascarponecreme darauf und verstreiche sie gleichmäßig.
3. Dann kommt wieder eine Schicht in Kaffee getauchte Spekulatius. Dann wieder Creme. Wiederhole den Vorgang bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte Creme sein. Streue darüber dann den Kakao.
4. Stelle das Tiramisu in den Kühlschrank. Am besten schmeckt das Tiramisu, wenn es einen Tag vorher zubereitet wurde.

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

