

Weihnachtliches Spekulatius- Tiramisu mit Himbeermark



- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Weniger Weihnachtsstress, gut vor zubereiten, einfach gemacht

Zutaten

- 350 g Spekulatius, ca. 15 Kekse
- 400 g Mascarpone
- 400 g magerer Bio - Quark
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Orange, hiervon 1 Tl Orangenabrieb und Saft
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 75 g Puderzucker

- Zimt
- 2 - 3 Tl Kakaopulver mit 1 Tl Zimt gemischt
- 1 Prise Speisesalz
- 200 g TK - Himbeeren, aufgetaut
- 1 Tl Zitronensaft
- 2 El Himbeergeist
- 1/2 Tüte Sahnesteif
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Quark mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Salz, dem Zimt, Orangensaft und Abrieb cremig aufrühren und die Mascarpone dazu geben, glatt verrühren.

Schritt2

Eine ausreichend große Auflaufform mit der Hälfte der Spekulatiuskekse auslegen und die Hälfte der Masse darüber glatt verstreichen.

Schritt3

Den Vorgang wiederholen und mit Klarsichtfolie abgedeckt, mindestens 4 - 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, (besser über Nacht) anziehen, setzen lassen.

Schritt4

Vor dem Servieren, mittels einer weihnachtlichen Schablone, (Sternchen, Weihnachtsbaum etc.) dick mit dem Kakao - Zimt bestreuen.

Schritt5

Das Himbeermark:

Schritt6

Die Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Küchensieb streichen.

Schritt7

Den Zucker, Zitronensaft, Himbeergeist und Sahnesteif verrühren, damit es sich nicht absetzt.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach gemacht, himbeermark, weihnachtlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)902
- Fett (g)56
- KH (g)67
- Eiweiss (g)29
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-spekulatius-tiramisu-mit-himbeermark/>