Weihnachtliches Tiramisu im Kelch

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Voller weihnachtlicher Aromen, schnell gemacht, sahnig, cremig, lecker hm…

Zutaten

- 200 g Honigkuchen in kleinen Würfeln
- 400 g TK Beeren – Mix, aufgetaut, gut abgelaufen
- 450 g magerer Quark
- 75 ml geschlagene Sahne
- 100 g Mascarpone
- 70 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- Mark 1 Vanille Schote
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 150 ml Espresso
- 50 ml Amaretto
- 4 Tl schwarzes Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Quark mit Mascarpone, dem Zucker, Vanillemark und Zimtpulver glatt verrühren und die Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt2

Den Espresso mit Amaretto mischen, die Honigkuchen klein würfeln.

Schritt3

In 5 – 6 Kelchen / Gläsern zunächst die Hälfte der Creme geben, darüber die Hälfte der Honigkuchenwürfel.

Schritt4

Mit der Espressomischung beträufeln, dann folgt eine Schicht Beeren Früchte.

Schritt5

Den Vorgang wiederholen und mit der Creme abschließen.

Schritt6

Zunächst kalt stellen, kurz vor dem Servieren üppig mit Kakaopulver einstäuben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** im kelch, passt zu vielem, schnell gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-tiramisu-im-kelch/