



Himbeer-Spekulatius-Tiramisu im Glas

Zutaten für 8 Personen:

200 ml Sahne
250 g Quark
250 g Mascarpone
125 g Zucker
1 TL Vanillezucker
350 g Himbeeren, frisch o. TK
250 Spekulatius

Zubereitung:

Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer glattrühren.
Sahne steif schlagen und unterheben.
8 Himbeeren für die Dekoration beiseite stellen.

Spekulatius mit einem Nudelholz oder Topfboden klein bröseln.

In hohe Gläser folgendermaßen Schichten: Creme, Spekulatius, Creme, Himbeere, Creme und zum Schluss Spekulatius.

Creme mindestens vier Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren eine Himbeere auf das Tiramisu setzen und mit Puderzucker bestreuen.