

# Der Kochklub für Jugendliche



## Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu

### Zutaten:

- 330 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 90 g Zucker, braun
- 1 TL Vanillezucker
- 400 g Spekulatius
- 500 g Himbeeren, TK (auftauern und abtropfen)
- Kakaopulver

### Zubereitung:

- Schlagsahne fest schlagen.
- Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker einrühren.
- In einer Form den Boden mit Creme bedecken.
- Eine Schicht Spekulatius auflegen und etwas in die Creme drücken.
- Darüber eine Schicht Beeren verteilen.
- Wieder etwas Creme verteilen.
- Eine weitere Schicht Spekulatius leicht in die Creme drücken.
- Wieder etwas Creme verteilen.
- Kakaopulver über die letzte Schicht Creme geben.
- Für ca. 3 Stunden kalt ruhen lassen.

Jugendzentrum  
**TEMPEL**  
der evangelischen  
Friedenskirchengemeinde



Peschmannstrasse 2  
47228 Duisburg  
☎ 02065-62058  
ulrike.thomas@ekir.de

