



Spekulatius Tiramisu

Zutaten

300g Mascarpone, 300g gefrorene
Himbeeren, 2 Eier, 200g Spekulatius Kekse,
50g Puderzucker, 1/8l Kaffee, Amaretto,
Kakaopulver; 6 kleine Gläser

Zubereitung Mascarpone Creme

1. Eigelb und Eiweiß trennen
2. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren
3. Masse langsam mit Mascarpone
vermischen
4. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen,
ebenfalls unter die Mascarpone Masse
heben

Für die Schichtung

1. Spekulatius grob zerkleinern und als erste
Schicht in die Gläser füllen

2. Mit Kaffee und Amaretto (wer mag) leicht
beträufeln
3. Gefrorene Himbeeren darüberlegen
4. Mascarpone Masse darauf verteilen
5. Immer im Wechsel Spekulatius,
Himbeeren und Creme zugeben,
bis die Gläser voll sind
6. Zum Schluss mit Kakao bestäuben

Anschließend das Dessert noch 2 Stunden
in den Kühlschrank stellen, damit die
Spekulatius-Stücke gut durchtränkt werden.

Sämtliche Zutaten sind im Citti Markt der
Lebensfreude erhältlich. Deko und Utensilien gibt
es bei Jysk, Butlers und Søstrene Grene.