



## Spekulatius Tiramisu

### Zutaten

300 g Mascarpone, 300 g gefrorene Himbeeren, 2 Eier, 200 g Spekulatius Kekse, 50 g Puderzucker, 1/8 l 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

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.