



Spekulatius TIRAMISU

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

200 g Domspitzmilch Schlagrahm
250 g Isola Fresca Mascarpone
250 g Quark
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Spekulatius
400 g TK Beeren gemischt
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Schlagsahne steif schlagen.
2. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren und die Sahne unterheben.
3. In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen.
4. Die Beeren darauf verteilen. Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken.
5. 4 – 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen, damit das Tiramisu aufgrund der Verwendung der gefrorenen Früchte schön durchziehen kann.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV