

Spekulatius Tiramisu.

 **20 Min.**  **50 Min.**  **einfach**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

- Eier (M) (z.B. Naturgut)
- g Puderzucker
- g Mascarpone (z.B. San Fabio)
- g Frischkäse natur (z.B. Naturgut)
- TL Zimt
- g Butter-Mandel-Spekulatius (z.B. Douceur)
- ml frisch aufgebrühter Kaffee oder Espresso, abgekühlt
- TL Backkakao (z.B. Puda)
- TL Mandeln, gehobelt (z.B. Puda)

Zubereitung:

- 1** Eier trennen.
- 2** Eigelbe mit Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen, bis die Masse hell und luftig aussieht.
Tip: Du kannst einen Schneebesen oder ein Handrührgerät mit Quirlaufsatz verwenden.
- 3** Mascarpone hinzufügen und gut unterrühren.
- 4** Frischkäse kurz glattrühren, dann ebenfalls in die Creme mischen.
- 5** Mit Zimt würzen.
- 6** Eiweiße sehr steif schlagen und mit einem Holzlöffel oder Silikonspatel vorsichtig unter die Mascarpone-Frischkäse-Creme heben.
- 7** Butter-Mandel-Spekulatius in kleine Stücke brechen.
- 8** 4 möglichst flache, breite Gläser (ca. 0,3 l) bereitstellen – darin richtest du nun das Tiramisu an: Je 3 Schichten Spekulatius, Kaffee oder Espresso und Creme. Am einfachsten geht's so: 1/3 Spekulatiusstückchen auf die Serviergläser verteilen, dann mit 1/3 Kaffee beträufeln und mit 1/3 der Creme gleichmäßig abdecken. 2 weitere Schichten genauso anrichten. Tiramisu mind. 30 Min. kaltstellen.
- 9** Kurz vor dem Servieren etwas Backkakao auf die letzte Cremeschicht streuen und die gehobelten Mandeln darauf anrichten.