

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Dessert für Weihnachten

Spekulatius Tiramisu (6 Portionen)

Zutaten: 200 Gramm Himbeeren (tiefgekühlt), 1 Päckchen Vanillezucker, 500 Gramm Magerquark, 75 Gramm Puderzucker, 1 Messerspitze Zimt, 500 Gramm Mascarpone, 3 Esslöffel Orangensaft, 1 Teelöffel Bio-Orangenabrieb, 16 +/- Spekulatius-Kekse, 1 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Kakaopulver,

- Himbeeren und Vanillezucker mischen
- Magerquark, Puderzucker und 1 die Messerspitze gemahlene Zimt mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 Min. sehr cremig rühren
- Mascarpone, Orangensaft und Orangenabrieb vorsichtig unterrühren
- Eine Form (ca. 20 x 15 cm) mit 6–8 SpekulatiusKeksen auslegen
- Die Hälfte der Quarkcreme darüber verteilen
- Darauf Himbeeren verteilen
- Mit weiteren 6–8 Spekulatius Keksen belegen
- Restliche Creme darauf verteilen
- Für mindestens 5-6 Stunden kalt stellen
- Dann mit einer Mischung aus 1 Teelöffel Zimt und 2 Teelöffel Kakaopulver bestäuben.
- Besonders schön wenn man mit Papierschablonen als „Stern“ arbeitet