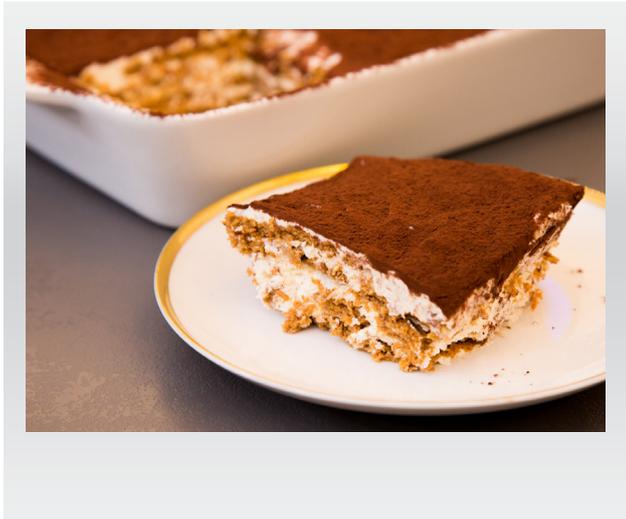




# Spekulatius-Tiramisu



Felicitas



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. ⌚  
+ 1 Tag Kühlzeit

Je Portion: 2757 kJ, 659 kcal, 59 g Kohlenhydrate,  
13 g Eiweiß, 41 g Fett, 3 mg Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**veggie**

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst verquirlst du die Mascarpone in einer Schüssel mit 120 g Zucker und dem Magerquark. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zur Mascarponecreme geben. Einige Esslöffel Milch zur Masse geben und verrühren, bis sie nicht mehr so fest, sondern schön cremig, ist.

### Step 2:

Nun schlägst du die Sahne steif und hebst sie vorsichtig unter die Mascarponecreme. Den Espresso mit dem Orangensaft und dem restlichen Puderzucker vermischen.

### Step 3:

Jetzt geht es ans Schichten. Dazu zuerst eine Schicht Creme in eine rechteckige Form geben. Nun die Spekulatius-Kekse nacheinander in die Espresso-Mischung tunken und nebeneinander auf die Mascarponecreme legen. Dann erneut Creme aufschichten und so lange fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht muss Creme sein.

### Step 4:

Das Tiramisu muss du einige Stunden, am besten über Nacht, kühlen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gesiebttem Kakaopulver bestreuen.

## Zutaten

### Menge

250 g	Mascarpone
130 g	Puderzucker
250 g	Magerquark
1	Vanilleschote (alternativ: 1 Päckchen Vanillezucker)
4 EL	Milch
300 g	Sahne
150 ml	kalter Espresso
150 ml	Orangensaft, frisch gepresst
500 g	Spekulatius
2 EL	Kakaopulver