

Winter Tiramisu

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

250 g Mascarpone
250 g Quark
200 g Sahne, steif geschlagen
1-2 EL Vanillezucker
Schale einer unbehandelten Orange
Kakao, Zimt oder Lebkuchengewürz
etwa 500 g Gebäck
(Kuchen, Lebkuchen, Plätzchen)
200 ml starker kalter Kaffee, nach
Belieben mit 4cl Amaretto oder Wein-
brand vermischt

Tipp:

Besonders schön sieht
die Nachspeise in kleinen
Gläsern aus – alternativ
auch in einer größeren
Form. Alle, die es
fruchtiger mögen: Geben
Sie eine dünne Schicht
Johannisbeeregelee mit
ins Glas.

ZUBEREITUNG:

- 1 Für die Creme verrühren Sie Quark, Mascarpone, Zucker und die abgeriebene Orangenschale. Heben Sie anschließend vorsichtig die Sahne unter und schmecken Sie die Creme mit Zimt oder Lebkuchengewürz ab.
- 2 Die Gebäckteile werden zerkleinert: Mit dem Mixer bei Lebkuchen oder mit Hilfe des Nudelholzes bei Plätzchen und Kuchen.
- 3 Nun schichten Sie Ihr Dessert: erst die Brösel, darüber Kaffee zum Trinken und darüber die Creme. Wiederholen Sie diesen Vorgang.
- 4 Zum Abschluss bestäuben Sie die Creme mit Kakao und Lebkuchengewürz.

Bereiten Sie das Dessert bereits am Vortag zu – so haben Sie am Festtag Zeit für andere Vorbereitungen und das Dessert zieht gut durch.