

Spekulatius Tiramisu

Weihnachtliches Tiramisu ohne Ei, der perfekte Nachtisch.

Wissenswertes:

Geschichtet in einer rechteckigen Form 27 x 18 cm wird es 6 cm hoch. Bei 5,5 x 9 cm großen Schnitten erhält man 10 Stück.

Das brauchst du:

300 g QimiQ Classic
500 g Mascarpone
350 ml Apfelmus
50 g Staubzucker
500 ml Schlagobers

Apfelsaft zum Tränken
600 g Spekulatiuskekse
Zimt-Zucker Gemisch

So wird's gemacht:

300 g QimiQ glatt rühren, 500 g Mascarpone, 350 ml Apfelmus, 50 g Staubzucker dazu geben und gut verrühren. 500 ml steif geschlagenes Obers unterheben.

Zusammensetzen

Den Boden der Form mit nicht getränkten Keksen dicht auslegen, eine dünne Schicht Creme darauf verstreichen, leicht mit Zimt-Zucker bestreuen. Weiter geht es mit einer Schicht Kekse, die ganz kurz in Apfelsaft getaucht werden, wieder Creme darauf geben. Vorgang wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Reihe muss mit Creme abschließen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Zimt-Zucker bestreuen oder nach Belieben dekorieren.

Tipp

Alternative zu QimiQ: Einen Pudding kochen aus 300 ml Milch, 40 g Maizena und mit 6 Blatt Gelatine die gesamte Creme binden.