



9. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachts-Tiramisu

Zutaten:

- 100 g Löffelbiskuits
- 150 ml Kaffee, kalt
- 2 EL Amaretto
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 150 g Mascarpone
- 150 g Quark, mager
- 4 Aprikose(n) (Hälften) aus der Dose
- 3 EL Zucker
- 2 TL Kakaopulver
- 1 Stück Ingwer, eingelegt

Zubereitung:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerbröseln.

Kaffee, Likör und Lebkuchengewürz verrühren.

Über die Biskuitmasse verteilen. Ca. 20 Min. ziehen lassen.

Mascarpone und Quark mit dem Schneebesen cremig rühren.

Aprikosen fein würfeln und unter die Mascarponemasse rühren.

Biskuitbrösel und Creme abwechseln in 4 hohe Gläser schichten.

Dabei mit der Creme abschließen. Ca. 30 Min. kalt stellen.

Tiramisu mit Kakao bestäuben.

Ingwer in Scheiben schneiden und das Tiramisu damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Maja Sucherlan, Dotzlar