

Advents-Tiramisu (mit Schönegger Heumilch-Topfen)

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Heumilch-Topfen
- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Spekulatius
- 300-400 g Beeren gemischt, tiefgefroren
- 3 Eigelb
- Johannisbeerlikör
- Kakaopulver oder Puderzucker zum Bestäuben



Bildrechte: Foto und Rezept entnommen aus „Winterzeit ist Backzeit Bd. II“ AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH.

Zubereitung:

Die Eigelbe, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Handrührgerät auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Danach die Mascarpone und den Topfen esslöffelweise dazugeben und unterrühren. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Zunächst in einer eckigen Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius.

Zum Schluss die Beeren darauf verteilen, die restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. Danach die fertige Advents-Tiramisu ca. 4 bis 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Guten Appetit!

