SPEKULATIUS TIRAMISU / WEIHNACHTS-DESSERT



Diese schnelle und fruchtige Tiramisu Version zu Weihnachten ist in unter einer Stunde zubereitet und kann nach Belieben direkt serviert werden, allerdings schmeckt es am besten, wenn es ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen kann. Ihr könnt das Dessert also perfekt vorbereiten und dann zur Weihnachtsfeier mitbringen und servieren. Die Beeren könnt ihr nach Belieben austauschen und den Mohn könnt ihr ganz nach Geschmack weglassen, für mich macht er die Creme und die Nachspeise aber noch besser.

Zubereitungszeit
40 Minuten

Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	32 cm

FRUCHTFÜLLUNG

Erhitze den Zucker bei mittelhoher Hitze in einer großen Pfanne und lasse ihn unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Gib die Kirschen und Beeren in den Zucker, presse den Orangensaft dazu und verrühre alles mit der Tonkapaste und lasse die Masse unter Rühren aufkochen. Lasse sie 4-5 Minuten köcheln. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und rühre die Mischung zu der Füllung. Lasse alles nochmal aufkochen und nimm die Fruchtfüllung dann vom Herd.

MOHNCREME

Verrühre den Mascarpone und Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz cremig. Füge Mohn und Sahne hinzu und rühre beides ein. Schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Mohncreme bis zur Weiterverwertung in den Kühlschrank.

TIRAMISU SCHICHTEN

Zerbrösle die Spekulatius Kekse grob und lege damit den Boden einer großen Form aus. Gib die Mohncreme darauf und streiche sie glatt. Fülle dann die abgekühlte Fruchtfüllung darüber und streiche sie ebenfalls glatt.

DEKORATION

Lege die Spekulatiuskekse dekorativ auf die Fruchtfüllung und streue die Goldsterne darüber. Lasse das Tiramisu mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FRUCHTFÜLLUNG:

- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **250 g** Sauerkirschen (TK)
- [ ] **250 g** Himbeeren (TK)
- [ ] **250 g** Blaubeeren (TK)
- [ ] **1** Orange (Saft)
- [ ] **1 TL** Tonkapaste
- [ ] **1 EL** Speisestärke
- [ ] **2 EL** Wasser

MOHNCREME:

- [ ] **250 g** Mascarpone
- [ ] **250 g** Quark
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **50 g** Mohn
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **9 TL** San-apart

ZUM SCHICHTEN:

- [ ] **300 g** Spekulatiuskekse

DEKORATION:

- [ ] **200 g** Spekulatiuskekse
- [ ] **½ TL** essbare Dekorsterne (gold)