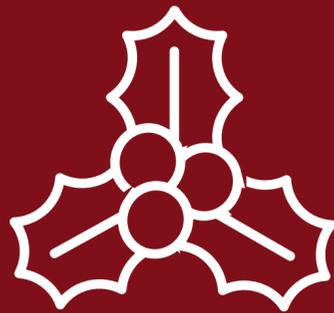


9

**Im Winter, wenn es stürmt
und schneit, und's Weihnachtsfest
ist nicht mehr weit,
da kommt weit her aus
dunklem 'Tann', der liebe, gute
Weihnachtsmann.**

- Verfasser unbekannt



Spekulatius-Trauben-Tiramisu



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
8 Portionen

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade
(50% Kakao), in Stücken

100 g Spekulatius

200 g Sahne

30 g Vanillezucker,
selbst gemacht

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

60 g Zucker

500 g Trauben, rot, kernlos,
große halbiert



Zubereitung

- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- 2.** Spekulatius zugeben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 3. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.**
- 4.** Mascarpone, Quark und Zucker zugeben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren.
- 5.** Die Hälfte der Trauben in 8 Dessertgläser verteilen, die Hälfte der Creme und die Hälfte der zerkleinerten Spekulatius darauf verteilen. Restliche Trauben und restliche Creme auf die Gläser verteilen und mit den restlichen Spekulatius bestreuen. Tiramisu mindestens 30 Minuten kalt stellen und servieren.

Tipp:

Als Dessertgläser
eignen sich Whiskey-Gläser
besonders gut.

Melde dich
gerne bei
mir für
mehr Tipps!