



Christmas Tiramisu

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👩🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Sauerkirschen im Glas	680 g
Speisestärke	40 g
Orangen	1 St.
Zimtstange	1 St.
Mascarpone	750 g
Puderzucker	150 g
Vanilleextrakt	1 TL
Speisequark, Magerstufe	500 g
Schlagsahne	400 g
Spekulatius	400 g
Schwarzer Tee	240 ml
Zimt	1 TL
Kakaopulver	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Fruchtfüllung

Verrühre den Kirschsafft mit der Stärke klümpchenfrei. Wasche die Orange und schneide 2-3 Streifen der Schale ganz dünn ab, sodass kein weißer Teil der Schale dabei ist. Gib die Schalenstreifen mit in den Topf. Filetiere die Orange, schneide dazu die gesamte Schale ab und schneide die einzelnen Spalten heraus, achte darauf, dass keine Schale mehr daran ist und gib die Filets mit in den Topf. Presse den übrigen Saft der Orange dazu, gib die Zimtstange mit in den Topf und lasse die Masse aufkochen. Füge die Kirschen hinzu, sobald die Masse eindickt und rühre alles gut durch. Nimm die Füllung vom Herd und lasse sie abkühlen.

Tipp: Die übrigen Orangenschalen kannst du z. B. auf deinen Heizkörper legen und dort trocknen, so duftet es immer schön und danach kannst du sie als Dekoration verwenden.

2. Creme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre den Quark ein. Gib dann die Sahne dazu und schlage die Creme auf.

Tipp: Ich verzichte hier auf San-apart, wenn du die Creme stichfest machen möchtest, kannst du aber zum Steifschlagen noch San-apart dazugeben.

3. Tiramisu schichten

Nimm die Zimtstange und Orangenschalen aus der abgekühlten Fruchtfüllung. Brich die Kekse in grobe Stücke, verteile sie in Soufflé Förmchen oder kleinen Schüsseln und tränke sie mit Schwarztee. Gib etwas Creme mit einem Portionierer auf die Kekse und

verteile sie gleichmäßig. Gib etwas Fruchtfüllung darauf, verteile nochmal einige Keksstücke darüber und tränke sie wieder mit etwas Schwarztee. Toppe alles nochmal mit Creme und streiche sie glatt. Stelle die Desserts für 1-2 Stunden in den Kühlschrank und dekoriere sie kurz vor dem Servieren.

Tipp: Du kannst statt Spekulatiuskekse auch Löffelbiskuits oder andere Kekse verwenden.

4. Dekoration

Schneide nach Belieben Sterne oder andere Motive aus und lege sie auf die Creme. Vermische Zimt und Kakao und gib die Mischung in ein Sieb. Um die Mischung besser zu dosieren kannst du etwas trockenen Reis mit ins Sieb geben. Verteile die Mischung dann über den Desserts und nimm die ausgeschnittenen Papiersterne vorsichtig wieder herunter. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	428 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	24 g