



Dezember 2016: Adventstiramisu – ein Klassiker abgespeckt

Zutaten:

- » 1/2 Pckg. Vanillepudding
- » 70 g brauner Zucker
- » 150 g Speisequark mager
- » 2 EL Amaretto oder Kakao
- » 50 g süße Sahne
- » 40 g Spekulatius
- » 80 g Himbeeren
- » bittere Schokolade nach Bedarf (oder Zimtzucker)

Zubereitung:

Dicken Vanillepudding mit 125 ml Milch und 20 g Zucker zubereiten, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Den Magerquark mit Zucker und Amaretto mit dem Pürierstab cremig rühren. Da hinein nach und nach lauwarmen Vanillepudding unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Creme in eine Auflaufform füllen darauf die Spekulatius zerkleinern und mit Beeren bedecken. Die restliche Creme darüber streichen und die Auflaufform kühl stellen.

Vor dem Servieren mit der gespelten Bitterschokolade bestreuen.