

## Advents-Tiramisu

### Zutaten: (für vier Personen):

- 200 gr. Sahne
- 250 gr. Magerquark
- 250 gr. Mascarpone
- 100 gr. Zucker
- Ein Päckchen Vanillezucker
- 200 gr. Spekulatius
- 400 gr. Gemischte, tief gefrorene Beeren

### Zubereitung:

1. Die Sahne steif schlagen, Mascarpone, Quark, Zucker verrühren und die Sahne unterheben.
2. In eine eckige Auflaufform etwa drei Esslöffel der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen.
3. Die Beeren darauf verteilen. dann die restliche Creme auf die Beeren streichen und mit Spekulatius bedecken.
4. Damit das Tiramisu gut durchzieht am besten kühl gestellt über Nacht ziehen lassen.
5. Wenn gewünscht, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit einer Schablone noch Sterne aus Kakao bestäuben.