

Lebkuchen-Tiramisu

Dieses Winter-Tiramisu ist das perfekte weihnachtliche Dessert im Glas. Schnell gemacht, ein Blickfang und absolut verführerisch!

Vorbereitung

10 min

Wartezeit

2 hrs

Menge: 4 Gläser à ca. 250ml

Ingredients

Für die Creme

- 300 Gramm Quark 20% Fett
- 300 Gramm Mascarpone
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 60 Gramm Puderzucker

Zum Schichten

- 300 Gramm Schokoladen-Lebkuchen Herzen und Sterne
- 100 Milliliter Kirschsafte grobe Angabe, nach Bedarf

Zum Dekorieren

- Weihnachtssüßigkeiten z.B. Dominosteine, Konfekt
- Kirschen

Zubereitung

1. Quark mit Mascarpone, Gewürz und Puderzucker glatt rühren. Die Schoko-Lebkuchen mit den Fingern zerbröseln. Etwa ein Drittel der Brösel auf 4 Gläser (ca. 250 ml) verteilen. Mit Kirschsafte beträufeln.
2. Darauf eine Schicht Creme geben. Mit einem weiteren Drittel der Lebkuchenbrösel bedecken (Rest wird für die Deko gebraucht). Diese wieder mit etwas Saft beträufeln (ca. 1 EL je Glas). Die übrige Creme als oberste Schicht auf die Gläser verteilen. Dessert mindestens 1 Stunde kühlstellen und durchziehen lassen.
3. Tiramisu mit restlichen Lebkuchenbröseln, Weihnachtssüßigkeiten und Kirschen dekorieren.



4,74 von 228 Bewertungen

Guten Appetit?

