

## BAHLSSEN Winterliches Spekulatius Tiramisu

etwa 6 Portionen

### Zutaten:

- 1 Pck. 200 g Bahlsen Feinster Gewürz – Spekulatius
- 1 Glas Apfelkompott (360 g)
- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisequark 20 % Fett
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 100 g Schlagsahne



Etwa 5 Spekulatius beiseitelegen und die Hälfte der restlichen Kekse in eine rechteckige Glas – oder Auflaufform (Durchmesser von etwa 15 x 20 cm) mit dem Muster nach oben legen.

Die Hälfte des Apfelkompotts (große Apfelstücke evtl. halbieren) vorsichtig auf die Kekse geben und verstreichen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) glattrühren. Sahne unter Rühren hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Hälfte der Mascarponecreme nach und nach auf das Obst geben, vorsichtig verstreichen und mit den restlichen Spekulatius Keksen belegen. Dann das restliche Apfelkompott darauf verteilen und die restliche Creme darauf verstreichen.

Die beiseitegelegten 5 Spekulatius dekorativ auf das Winterliche Spekulatius Tiramisu legen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt das Tiramisu etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

**Zubereitungszeit** etwa 35 Minuten, ohne Kühlzeit

