



SPEKULATIUS-BRATAPFEL Tiramisu im Glas

 15 min.
 leicht
 6

Das brauchst Du:

350 g **SPEISETOPFEN**, 250 ml **SCHLAGRAHM**, 180 g Spekulatiuskekse, 20 g Staubzucker, 250 g Bratapfelmarmelade oder Kompott, 2 TL Zimt, 60 ml Espresso, 15 ml Amaretto, ein paar Spekulatius für die Dekoration

So machst Du's:

Du beginnst mit dem Staubzucker und dem Speisetopfen. Alles miteinander gut glattrühren und gibst den Zimt dazu. Dann kannst Du den Schlagrahm steifschlagen und vorsichtig unterheben. Die Spekulatiuskekse gibst Du am besten in ein Gefriersackerl, verschließt diese und rollst mit einem Nudelholz ein paar mal drüber. Den frischen Espresso verrührst Du nun mit dem Amaretto.

Jetzt geht's ans Schichten: Schnapp' Dir 6 schöne Gläser oder Glasschüsseln und beginne immer mit einer dünnen Schicht Spekulatiusbrösel. Dann folgen 1 bis 2 TL von der Kaffee-Amaretto Mischung. Darauf gibst Du eine Schicht vom Topfen-Schlagrahm und abschließend 1 bis 2 EL Bratapfelmarmelade. Jetzt schichstest Du so lange weiter, bis die Gläser voll sind und schließt immer mit der Marmelade ab. Nun die Gläser für ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren steckst Du noch ein Spekulatius in jedes Dessert als Dekoration. MMMMH! Schmeckt sooo lecker weihnachtlich.

Genuss-Tipp:

Statt der Bratapfelmarmelade kannst Du auch jede beliebige Marmelade nehmen und Granola Kekse statt Spekulatius. So kannst Du das Dessert auch zu einem anderen Anlass zaubern.