



Spekulatius-Tiramisu im Glas

Man nehme für 8 Portionen:

2 Eier
2 EL Rum
1 EL Spekulatius-Gewürz
170 g Zucker
250 g Mascarpone
100 g Quark
100 g Spekulatius
150 g Sauerkirschen (TK)
200 ml Rotwein
1 Orange
1 Zimtstange
1 TL Speisestärke

- Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen
- Spekulatien zerbröseln
- Von der Orange mit einem Sparschäler ein Stück Schale abschälen
- Speisestärke mit etwas Rotwein verrühren.

Eigelb, Rum, Spekulatiusgewürz und 50 g Zucker über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Mascarpone, Quark und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Restlichen Rotwein, 70 g Zucker, Zimtstange und Orangenschale aufkochen und mit der angerührten Speisestärke binden. Kirschen zugeben und abkühlen lassen.

Spekulatiusbrösel und Creme abwechselnd in Gläser schichten. Zum Schluss etwas Kompott auf jede Portion geben.