

## Weihnachtstiramisu

### Zutaten:

- 500 g Quark
- 500 g Mascarpone
- 8 TL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 300 g Spekulatius
- 1 Glas Kakao
- Kakaopulver
- 100 ml Milch

### Zubereitung:

1. Rühre den Quark mit Mascarpone, Milch, Zimt und den Zucker zu einer glatten Creme
2. Der Boden einer Form soll mit Spekulatius bedeckt werden.
3. Mit etwa Creme wird der Spekulatius bedeckt.
4. So weiter den Spekulatius und die Creme schichten, bis alles verbraucht ist. Danach kannst du den Tiramisu mit Kakao bestäuben und das Dessert über Nacht ziehen lassen.

Guten Appetit!