

Lebkuchen Tiramisu

Zutaten

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 Kirschsafft grobe Angabe, nach Bedarf

Zum Dekorieren

Weihnachtssüßigkeiten z.B. Dominosteine, Konfekt

Kirschen

Zubereitung

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 Kirschsafft beträufeln.

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.

Tiramisu mit restlichen Lebkuchenbröseln, Weihnachtssüßigkeiten und Kirschen dekorieren.

