

KEKSERL TIRAMISU

★★★★☆ 4 bei 17 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für das Dessert im Glas habe ich Keksreste (Lebkuchen, Spekulatius, Mürbteigkekse) zerbröseln.
- 2 Für die Creme Schlagobers mit Zucker aufschlagen. Topfen unterheben und mit Bratapfelgewürz abschmecken. Anschließend in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.
- 3 Den Boden der Gläser mit den Keksresten bedecken und die Creme darauf spritzen. Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Creme abschließen.
- 4 Das Dessert mit etwas Bratapfelgewürz und einem Kekserl verzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

4 PORTIONEN

CREME

300 g Schlagobers
30 g Zucker
100 g Topfen
Bratapfelgewürz nach Geschmack

150 g Keksreste, klein zerbröseln

DEKO

Lebkuchenherzen