

Weihnachts-Dessert

Das Rezept von dem Weihnachts-Dessert ist im Nu vorbereitet und schmeckt wunderbar. Für die weihnachtlichen Feiertage einfach ein perfekter Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

500 g	Topfen
500 g	Mascarpone
400 ml	Schlagobers
200 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
400 g	Gewürzspekulatius
800 g	gefrorene Himbeeren
Nach Belieben	Amaretto
Nach Belieben	Kakao (echten)
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für das **Weihnachts-Dessert** zuerst das Schlagobers steif schlagen und danach zur Seite stellen.
2. Jetzt Mascarpone, Topfen, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
3. Dann das Schlagobers unter die Creme heben.

4. Als nächstes die Spekulatius, die Himbeeren und eine Schale mit Amaretto bereithalten.
5. Nun beginnt das Schichten in einer großen Schüssel. Zuerst gibt man ca. 1/3 der Creme in die Schüssel und streicht sie glatt.
6. Dann nimmt man ca. die Hälfte der Spekulatius-Kekse taucht sie einzeln kurz in den Amaretto, lässt sie gut abtropfen und zerbröselt sie dann grob auf die Creme in der Schüssel.
7. Danach gibt man ca. die Hälfte der gefrorenen Himbeeren auf die Kekse.
8. Anschließend wieder Creme, die restlichen getränkten Spekulatius, die restlichen Beeren und abschließend die restliche Creme in die Schüssel geben.
9. Die Schüssel hinterher mit etwas Klarsichtfolie abdecken und bis zum Verzehr, mindestens 6 Stunden aber besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
10. Kurz vor dem Servieren nach Belieben etwas Kakaopulver mit Zimtpulver vermengen und das Dessert damit bestäuben.

Tipp

Sollten Kinder mitessen, bitte den Amaretto von dem Weihnachts-Dessert durch Apfelsaft ersetzen.