

Beeren-Spekulatiuscreme im Glas

140—180 Min

Zubereitung

1. Für den Spekulatiusteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und zugedeckt 2 Stunden rasten lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und auf das Blech legen.
3. Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 10 Minuten backen.

TIPP: Tipp: Wenn's schnell gehen muss, können natürlich auch andere Mürbteig Weihnachtskekse oder Lebkuchen verwendet werden.

4. Circa 200 g der abgekühlten Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und in grobe Stücke klopfen.
5. Schlagobers mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Mascarpone mit dem Topfen verrühren und das geschlagene Obers unterheben.
6. 6 Dessertgläser mit je 200-250ml Inhalt vorbereiten.
7. 2 EL Keksbrösel auf dem Boden des Glases verteilen und mit gefrorenen Beeren bedecken. Mit einem Löffel andrücken.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Beeren im Glas damit bedecken.
9. Keksbrösel darauf verteilen, gefrorene Beeren darauf und mit Creme abdecken.
10. Mit Brösel und Zitronenmelisse oder Minze verzieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Spekulatius Teig

250 g	Weizenmehl, glatt
125 g	Zucker, braun
125 g	Butter, weich
1 Stk.	Ei
10 g	Gewürz Spekulatius Gewürzmischung
2 g	Backpulver

Für die Creme

300 g	Gefrorene Beeren
150 g	Schlagobers
50 g	Vanillezucker Bourbon
250 g	Mascarpone
250 g	Topfen