

Wintertraum (6 Portionen / Weck Gläser 160ml)

60g Spekulatius
150g Mascarpone
200g Sahne
2 EL Wiberg Glühweingewürz
36 Kirschen (½ Glas Schattenmorellen)
1Pk V-Zucker
Wiberg Salty Caramel Sauce

Für die Creme als erstes die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit dem Glühweingewürz und dem V-Zucker verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und ca. 1 Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit die Schattenmorellen abtropfen lassen und die Spekulatius ein wenig zerbröseln. Nun kann man langsam mit dem Schichten anfangen:

Spekulatius – Kirschen 2-3 – Sahne Creme – Spekulatius – Kirschen 2-3 – Sahne Creme – Deko

Ihr könnt sie auch Schichten wie ihr wollt.... Viel Spaß dabei

