

# Zimt-Tiramisu



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 16 Stück Spritzgebäck
- 300 g Frischkäse
- 100 g Joghurt
- 30 g Puderzucker
- 400 ml Sahne
- 100 ml Espresso (frisch aufgebrüht)
- 2 EL Nusseler
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 
- 1 Prise Zimt zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Espresso mit dem Likör vermischen und die Sahne mit Vanillinzucker und Salz steif schlagen.
2. Außerdem den Frischkäse mit Joghurt, Puderzucker und Zimt verrühren - danach behutsam die Sahne unterheben.
3. Anschließend das Spritzgebäck mit der Kaffeemischung tränken und abwechselnd mit der vorbereiteten Creme in Dessertgläser schichten.
4. Zum Abschluss jeweils eine Prise Zimt darauf geben.