

## Lebkuchen-Tiramisu von Fräulein Ella

### Zutaten:

#### *Für die Lebkuchencreme*

- 2 Blätter weiße Gelatine
- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tl Lebkuchengewürz
- 3 El Mandellikör (Amaretto)
- 150 ml Schlagsahne



#### *Für die Tränke*

- 150 ml Milch
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Zucker
- 2 Tassen Kaffee

#### *Ausserdem*

- ca. 150 g Honigkuchen oder Frühstückskuchen
- Kakaopulver zum bestäuben

### Zubereitung:

Für die Tränke Milch, Kakao und Zucker aufkochen und den Kaffee dazugeben. Etwas abkühlen lassen.

Honigkuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und dicht an dicht in eine kleine Auflaufform legen. Kaffeemischung darüber träufeln, so dass alle Kuchenscheiben gut getränkt sind.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Mandellikör mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren.

Gelatine in einem kleinen Topf bei geringer Hitze tropfnass auflösen. 3 El der Creme mit der Gelatine verrühren. Gelatinemasse in die übrige Frischkäsecreme einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme auf den Kuchen geben und glatt streichen. Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit es gut durchziehen kann. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.