Birnen-Kokos-Tiramisu

Dessert » Tiramisu

Zutaten (4-6 Personen)

» 500g Birne(n)
» 2-3 EL Zitronensaft
» 6 EL Zucker
» 100g Kokos- Zwieback/bäcke
» 100ml Birnensaft
» 3 EL Birnengeist
» 250g Mascarpone
» 250g Magerquark
» 2 Pk. Vanillinzucker
» Kakao
» Kokoschips

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Birnenviertel in Spalten schneiden. 1/4l Wasser mit dem Zitronensaft und 3EL Zucker aufkochen. Birnenspalten darin ca. 5min dünsten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Zwiebäcke in eine rechteckige Form (22x16cm) verteilen. 50ml Birnensaft mit Birnengeist mischen, Zwiebäcke damit beträufeln. Birnenspalten darauf legen.

3. Mascarpone mit Magerquark, 3EL Zucker, Vanillinzucker und 50ml Birnensaft verrühren. Die Creme über die Birnen verteilen und glatt streichen. Mit einem Löffel kleine Dellen eindrücken. Ca. 30min kühl stellen. Das Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit Kokoschips bestreuen.

Nährwerte: 360kcal/E3g/F20g/KH37g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004 Rezept-Nr: 884

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke