

Ananas-Granatapfel-Tiramisu

Ein raffiniertes Ananas Dessert im Glas mit frischem Obst, cremiger Mascarpone und feiner Orangennote. Mit diesem Rezept schnell und einfach selbst machen.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Obst:

½ Ananas

1 Granatapfel

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Tiramisucreme:

250 g Mascarpone

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

75 ml Milch

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Außerdem:

100 ml frisch gepresster Orangensaft

4 EL Orangenlikör

125 g Cantuccini

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein leckeres Dessert mit Ananas zu?:

1 Obst und Cantuccini vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Granatapfel achteln, die einzelnen Stücke in einen Gefrierbeutel geben und die Kerne lösen. Ananasstücke mit Vanillin-Zucker mischen. Orangensaft und Orangenlikör verrühren. Cantuccini etwas zerkleinern, in Dessertgläser verteilen und mit der Flüssigkeit tränken. Obst darauf verteilen.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Mascarpone, Crème fraîche, Milch, Zucker und Finesse verrühren, gleichmäßig auf dem Obst verteilen. Ananas-Granatapfel-Tiramisu etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Tiramisu verzieren:

Das Ananas Dessert vor dem Servieren mit Kakao bestreuen; nach Belieben vorher einen Plätzchenausstecher auflegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frisch gepresstem Orangensaft Handelsware für das Ananas-Granatapfel-Tiramisu verwenden.
- Wenn das Ananas-Granatapfel-Tiramisu alkoholfrei sein soll, die Cantuccini statt mit Likör mit Orangensaft tränken.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit ein Tiramisu garantiert gelingt.

