


Ananas-Granatapfel-Tiramisu

Ein leckeres Weihnachtsdessert mit frischem Obst, Mascarpone und einer feinen Orangennote

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

½ Ananas
1 Granatapfel
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Cantuccini
150 ml frisch gepresster Orangensaft
4 EL Orangenlikör
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

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

2 Zubereiten:

Mascarpone, Quark, Milch, Zucker und Finesse verrühren, auf dem Obst gleichmäßig verstreichen. Dessert etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

In Größe der Dessertschälchen eine Sternschablone aus Backpapier anfertigen. Vor dem Servieren die Schablone auf jede Dessertschale legen und mit Kakao bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frisch gepresstem Orangensaft können Sie auch Handelsware verwenden.
- Statt Likör können Sie auch Orangensaft verwenden.

