


Mirabellen-Tiramisu

Dieses cremige Tiramisu, verfeinert mit fruchtigem Mirabellenkompott, ist einfach zum reinbeißen lecker.

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Mirabellenkompott:

500 g Mirabellen
etwa 250 ml Orangensaft (von etwa 3 Orangen)
Saft von 1 Zitrone
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
50 g Puderzucker

Tiramisucreme:

500 g Mascarpone
250 g Joghurt
40 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

100 g Löffelbiskuits
100 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

Zum Verzieren:

gemahlener Kaffee

Wie bereite ich ein fruchtiges Tiramisu mit Mascarpone zu?:

1 Mirabellenkompott:

Mirabellen waschen, entsteinen und halbieren. Orangen und Zitrone auspressen und 200 ml Saft für das Kompott abmessen. Gustin mit 3 EL von dem Saft anrühren. Puderzucker in einem Topf bei starker Hitze goldbraun karamellisieren lassen und mit dem restlichen Saft ablöschen. Mirabellen zufügen und alles unter Rühren etwa 5 Min. kochen. Angerührtes Gustin unterrühren und kurz aufkochen lassen. Kompott erkalten lassen.

2 Tiramisucreme:

Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Vanillin-Zucker und 50 ml von dem übrigen Saft in einer Rührschüssel miteinander verrühren.

3 Löffelbiskuits in kleine Stücke schneiden und auf etwa 12 Dessertgläser verteilen. Espresso oder Kaffee mit dem restlichen Saft mischen und die Löffelbiskuits damit tränken. Je 1 Esslöffel Kompott auf die Löffelbiskuits geben, darauf die Mascarponecreme verteilen. Übriges Kompott auf die Creme geben und Tiramisu mind. 2 Std. oder über Nacht kalt stellen.

4 Verzieren:

Kaffee in ein kleines Sieb geben und das Tiramisu vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie das Tiramisu in einer flachen, rechteckigen Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) zu.
- Statt mit Mascarpone können Sie das Tiramisu auch mit Speisequark (20% F.i.Tr.) zubereiten.