

Quitten-Tiramisu

Der Dessert-Klassiker in einer Abwandlung mit Quitten, Mascarpone, Löffelbiskuits und Espresso ist einfach ein Genuss.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Quittenkompott:

800 g Quitten
etwa 1 ½ l kaltes Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
450 ml Birnensaft
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille

Zum Tränken:

125 ml Espresso
3 - 4 EL Williams-Christ-Birnengeist

Tiramisucreme:

500 g Mascarpone
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
etwa 1 EL Puderzucker
300 g Löffelbiskuits

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL brauner Zucker
etwa 1 EL Instant-Espressopulver,
ungesüßt

Wie bereite ich ein lecker-fruchtiges Tiramisu mit Quitten zu?:

1 Quittenkompott zubereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten vierteln, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Wasser mit Zitronensäure mischen und die Quittenspalten hineingeben, damit sie nicht braun werden. **400 ml Birnensaft** und Zucker in einem Topf aufkochen, die abgetropften Quitten hinzufügen und in etwa 20 Min. mit Deckel weich kochen. Übrigen Saft mit dem Puddingpulver verrühren, in die kochende Fruchtmasse geben, etwa 1 Min. unter Rühren kochen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

2 Tränke:

Espresso und Birnengeist mischen.



3 Tiramisu zubereiten:

Mascarpone, Quark und Puderzucker verrühren. Eine Lage Löffelbiskuits in eine große rechteckige Form (etwa 30 x 20 cm) geben, mit der Hälfte der Tränke bepinseln und das Quittenkompott darauf verteilen. Die Hälfte der Creme darauf glatt streichen und eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauf verteilen. Mit übriger Tränke bepinseln und die übrige Creme darauf glatt streichen. Mit braunem Zucker und Espressopulver bestreuen und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Birnengeist auch weglassen.

