



Benötigte Zutaten

200 – 300 g Biskotten

30 ml Apfel- oder Birnensaft

600 g reife Birnen

1 EL Zucker

1 TL Zimt

Für die Creme:

500 g Mascarpone

180 g Premium Naturjogurt

2 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

200 ml Premium Schlagobers

Zum Bestreuen:

2 EL Zimtzucker

Birnentiramisu

Die Birnen sind reif. Fernsehgartenköchin Iris Köck macht daraus ein Birnentiramisu. Überzeugen Sie sich selbst: So schmeckt der Herbst! Gutes Gelingen und Mahlzeit.

Anleitung

1. Birnen schälen, dünn schneiden und mit einem Esslöffel Zucker und einem Teelöffel Zimt mischen.
2. Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker mischen, dann den steif geschlagenen Schlagobers unter die Mascarpone Masse heben.
3. Die Biskotten kurz in Apfel- oder Birnensaft tauchen und in einer Auflaufform verteilen.
4. Die Hälfte der Creme und der Birnen auf den Biskotten verteilen. Danach wie bei einem herkömmlichen Tiramisu weiter schichten. Der Abschluss sollte eine Creme-Schicht sein.
5. Das Birnentiramisu zwei bis vier Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten