

Birnen - Tiramisu

Zutaten:

200 ml heißer Espresso
100 g Zucker
250 g Birnen aus der Dose (Abtropfgewicht)
200 g Schlagsahne
100 ml Eierlikör
4 EL Birnensaft
500 g Mascarpone
300 g Fruchtojoghurt Birne
30 g Fertiggelatine
200 g Löffelbiskuit
evtl. Kakaopulver



Zubereitung:

- Den Zucker im heißen Espresso auflösen.
- Espresso abkühlen lassen.
- Birnen abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- Schlagsahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Eierlikör mit Birnensaft verrühren.
- Mascarpone und Fruchtojoghurt gut unterrühren.
- Dabei die restliche Gelatine einrieseln lassen.
- Die Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Die Hälfte der Biskuits in eine Form legen.
- Biskuits mit der Hälfte des Essentos beträufeln.
- Eine Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen.
- Birnenscheiben gleichmäßig verteilt auflegen.
- Die restlichen Biskuits auf die Birnen legen.
- Ebenfalls mit dem restlichen Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen und 4 Stunden kühl stellen.
- Wer will, vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.