

Ananas-Granatapfel-Tiramisu

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

Kerne von 1 Granatapfel
½ geschälte, klein geschnittene
Ananas
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 ml frisch gepresster Orangensaft
4 EL Orangenlikör
125 g Cantuccini

Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
250 g Speisestopfen (20 %)
75 ml Milch
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Zum Verzieren:

1 KL Backkakao

- 1 Granatapfelkerne und Ananasstücke mit Vanillin-Zucker verrühren. Orangensaft und Orangenlikör verrühren. Cantuccini in Dessertschalen verteilen und mit der Flüssigkeit tränken. Das Obst darauf verteilen.
- 2 **Mascarpone-Creme:**
Mascarpone mit Speisestopfen, Milch, Zucker und Orangenschalen verrühren und auf dem Obst gleichmäßig verstreichen. Die Desserts ca. 1 Std. kalt stellen.
- 3 Eine Sternschablone (in der Größe der Dessertschalen) aus Backpapier anfertigen. Vor dem Servieren die Schablone auf die Desserts legen und mit Kakao bestreuen.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Orangenlikör kann man auch Orangensaft verwenden.