

Marillen-Tiramisu

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Läuterzucker:

150 ml Wasser
130 g Zucker

Zum Tränken:

30 ml Marillenlikör
Läuterzucker (erkalteter)

Frucht-Einlage und Fruchtmark:

600 g in Spalten geschnittene
Marillen
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Zum Einlegen:

30 Stk. Biskotten

Mascarpone-Joghurt-Creme:

200 g Mascarpone
120 g Joghurt
60 g gesiebter Staubzucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen, Bestreuen und Dekorieren:

Marillenmark
Marillenspalten
Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Läuterzucker:

Wasser mit Zucker verrühren und 1-mal aufkochen. Vom Herd nehmen, erkalten lassen und mit Likör verrühren.

2 Frucht-Einlage und Fruchtmark:

Marillen mit Vanille-Zucker nicht zu weich dünsten. Die Hälfte der gedünsteten Marillen mit dem Stabmixer fein pürieren. Jeweils 1 Löffel des Marillenspürees in die Gläser geben.

3 Zum Einlegen:

Die Biskotten halbieren, mit Marillen-Läuterzucker tränken und mit etwas Abstand in die Gläser stellen. Die Hälfte der Marillenspalten in die Zwischenräume der Biskotten aufteilen.

4 Mascarpone-Joghurt-Creme:

Mascarpone mit Joghurt und Staubzucker verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in die Gläser spritzen.



5 Zum Belegen, Bestreuen und Dekorieren:

Das übrige Marillenmark darauf verteilen und mit den übrigen Marillenspalten belegen. Die Raspelschokolade daraufstreuen. Die Zebra-Röllchen vor dem Servieren als Dekor daraufgeben.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)

