

Birnen-Schokoladen-Tiramisu



Rezept für 10 Portionen

Zutaten

200 g	QimiQ Whip, gekühlt
100 g	Emmi Mascarpone
200 g	Emmi Milchdrink
70 g	Zucker
150 g	Bitterschokolade, geschmolzen
300 g	Birnen eingelegt
10 Stk.	Löffelbiskuit, gewürfelt und mit Birnensaft benetzt
100 g	Schokolinsen

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen.
2. Emmi Mascarpone, Zucker, und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade zum Schluss darunterheben.
4. Löffelbiskuits mit Birnensaft benetzen.
5. Die Birnen in Scheiben schneiden und schichtweise mit den Löffelbiskuits und der Creme in Gläser einfüllen.
6. Mit Löffelbiskuits, Birnenstücken und Schokolinsen dekorieren.

Tipp:

Das gleiche Rezept kann man statt mit Schokolade auch mit Nougat machen. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Assugrin flüssig) ersetzen.