



Regio
WOCHE

08.-12.09.2025

Birnen Tiramisu

für 4 Personen

- 3 Eier
- 250 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 100 g Löffelbiskuits
- Prise Salz
- 1 EL alkoholfreien Amaretto Sirup
- 1 Glas ca. 350 g mit Saftbirnen
- ca. 20 g Schokolade oder fertige Schokostreusel

Zubereitung:

- Die 3 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in den Kühlschrank stellen. Kaltes Eiweiß lässt sich besser steif schlagen.
- Die 3 Eigelb mit 40 Gramm Puderzucker zu einer weißlichen, dicklichen Creme aufschlagen.
- In diese Creme vorsichtig die 250 Gramm Mascarpone und 1 Esslöffel Amaretto Sirup einrühren.
- Schokolade entweder mit dem Messer zerkleinern oder auf einer Reibe raspeln.
- Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone Creme heben. Nun alles schichten: 1. Löffelbiskuits 2. die eingelegten Birnen und etwas Birnensaft 3. Creme 4. wieder Löffelbiskuits usw.
- Im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Schokoraspeln bestreuen.