Nah&Frisch

www.efko.at Professional

Birnenmus Tiramisu

Dessert Früchte Herbst Kompott

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●○○○○

Naturjoghurt mit Mascarpone, Vanillezucker, Staubzucker und etwas Zitronenabrieb glatt rühren und abschmecken. 2 Gläser abwechselnd mit einer Schicht efko Birnenmus, Biskottenstücken und Joghurt-Mascarpone-Creme füllen und mit Minze garnieren. Tipp: Tauscht man efko Birnenmus gegen Apfelmus und fügt etwas Zimt hinzu, bekommt das Tiramisu eine winterliche Note.

ZUTATEN

- 1 Glas efko Birnenmus pur 370 ml
- 10 Biskotten
- 200 g Naturjoghurt
- 100 g Mascarpone
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Staubzucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Minze