

Exotisches Pfirsich-Tiramisu

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------------------|
| 6 Löffelbiskuits, groß | 1 Pfirsich | 1 Mango |
| 1 Baby-Ananas | 1 Orange | 1 Ei |
| 40 ml Orangenlikör | 250 g Mascarpone | 200 ml Schlagsahne, gekühlt |
| 50 g Zucker, braun | 4 EL Kokosraspeln | Salz |

Das Ei trennen und das Eigelb, die Mascarpone und den braunen Zucker verrühren. Die Sahne und eine Prise Salz mit einem elektrischen Schneebesen in einem hohen Gefäß aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Anschließend die Crème kalt stellen. Den Pfirsich, die Mango und die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange halbieren, eine Hälfte filetieren und die andere Hälfte auspressen. Den Orangensaft mit dem Orangenlikör mischen und damit die Löffelbiskuits beträufeln. In Dessertschalen die getränkten Biskuits, die Früchte und die Crème schichten und am Ende mit den Kokosraspeln bestreuen.

Carsten Helfrich am 28. Januar 2010