

Verkehrtes Spekulatius-Tiramisu mit Birnen-Püree

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

300 g Mascarpone 2 Eier 1 EL Kaffeelikör

3 EL Zucker

Für das Birnenpüree:

4 Birnen 2 EL Zucker

Birnen schälen und in Würfel schneiden. 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, 3 Birnen zugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Würfel der restlichen Birne zur Seite legen. Die gekochten Birnen mit 2 EL Zucker in einen Mixer geben und pürieren.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 3 EL Zucker mit Eigelb schaumig rühren und Mascarpone zugeben. Anschließend den Eischnee unterheben.

In einem Glas den Spekulatius zerbröseln und abwechselnd die Mascarpone-Creme und das Birnenpüree, sowie die Birnenwürfel schichten. Bis zum Servieren kühlen und kalt servieren.

Petrus Basar am 26. November 2015