

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

1 Granatapfel	1 Orange	50 g Cantuccini
125 g Magerquark	75 g Mascarpone	2 Zweige frische Minze
1 Msp. gemahlene Gewürznelken	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	100 g Zucker
1 EL Kakaopulver		

Für das Granatapfel-Tiramisu:

Granatapfel halbieren und die Kerne aus den Trennhäuten klopfen. Die Hälfte der Kerne auspressen und den Saft auffangen. Die Hälfte der Orangenschale mit einem Zestenreißer lösen, dann Orange halbieren und den Saft auspressen.

Granatapfel- und Orangensaft, Orangenschale, Nelkenpulver und Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze 12-14 Minuten einköcheln lassen. Orangenschale herausnehmen, den eingekochten Sirup in einen kleinen Messbecher gießen (sollten ca. 50 ml sein) und auskühlen lassen. Kekse grob zerbröseln. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Cantuccini, Mascarponecreme und Granatapfelkerne abwechselnd in Dessertgläser schichten, immer wieder mit Sirup beträufeln und mit Creme abschließen. Kakao drüberstreuen und mit frische Minze garnieren.

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 12. April 2018