Gewürz-Tiramisu

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 596 kcal

Zutaten

1 Stück(e) FUCHS Gourmet Vanille

250 g Mascarpone

200 g Quark (20%)

5 Esslöffel Muscovadozucker

0.5 Teelöffel FUCHS Kardamom, gemahlen

1 Teelöffel FUCHS Zimt, gemahlen

1 Prise(n) FUCHS Nelken, gemahlen

1 Prise(n) FUCHS Muskatnuss, gemahlen

125 g Schlagsahne

1 Stück(e) reife Nektarine

125 g Himbeeren

5 cl Orangenlikör

12 Stück(e) Cantuccini

6 cl Espresso, stark

2 Esslöffel Kakao

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Quark, Muscovadozucker, Kardamom, Zimt, Nelken, Muskatnuss und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Mascarponemasse heben. Nektarine waschen, halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zwei Drittel der Himbeeren zu den Nektarinen geben und mit 2 cl Orangenlikör beträufeln.

2. Espresso mit 3 cl Orangenlikör in einem Schälchen verrühren. Die Cantuccini nacheinander in die Espressomischung tunken und in vier Gläser verteilen. Darüber abwechselnd die Mascarponemasse und die Früchte schichten, dabei mit Creme abschließen. Gläser abgedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Kakao bestäuben und mit den restlichen Himbeeren verzieren.

Tipp: Kaffeegewürz verwenden

Alternativ zu den Gewürzen in der Zutatenliste, kannst du auch unser Kaffeegewürz zubereiten und mit der Mascarpone verrühren.