



Birnen-Tiramisu mit Rosmarin & Karamell (ohne Alkohol & Ei)

Rezept von Henriette Wulff

Zutaten

Für 4 Personen

700 g Birnen

2 Zweige frischer Rosmarin

250 ml Apfelsaft

500 g Mascarpone

250 g Sahnequark

4 EL Puderzucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

130 g Löffelbiskuit (16 Stück)

8 EL Karamellsauce

Außerdem: 4 Gläser zum Servieren, wahlweise frischer Rosmarin zum Garnieren

Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in 1-2 cm kleine Würfel schneiden. Den Rosmarin kurz mit den Händen durchkneten. Birnen, Rosmarin und Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und alles 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.

Währenddessen Mascarpone, Quark, Puderzucker und Bourbon-Vanillezucker miteinander verrühren.

Den Löffelbiskuit grob zerbröseln. Zuerst den Löffelbiskuit, dann die Birnen und danach die Mascarponecreme in die Gläser schichten. Den Vorgang wiederholen. Die letzte Schicht Mascarponecreme mit Karamellsauce beträufeln und mit zerbröseltem Löffelbiskuit bestreuen. Wahlweise mit frischem Rosmarin garnieren