

Rezept

Tiramisu mit Granatapfel und weißer Schokolade

Ein Rezept von Tiramisu mit Granatapfel und weißer Schokolade, am 23.04.2024

Zutaten

½ Vanilleschote	100 g weiße Schokolade
300 g Mascarpone	2 EL Zitronensaft
40 g Zucker	120 g Sahne
100 g Löffelbiskuits	4 EL Kokoslikör (ersatzweise Orangenlikör oder -saft)
8 EL Granatapfelsirup (türkisches Lebensmittelgeschäft)	½ Granatapfel

Außerdem

- 1 rechteckige Auflaufform mit ca. 600 ml Inhalt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Mit einem scharfen Messer von der Schokolade ca. 2 EL Späne abschaben, die restliche Schokolade grob hacken. Die gehackte Schokolade mit Mascarpone, Vanillemark, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.
2. Den Boden der Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen. Den Likör mit 5 EL Granatapfelsirup verrühren und die Hälfte davon über die Biskuits träufeln. Die Hälfte der Creme daraufstreichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauflegen, mit der restlichen Likörmischung beträufeln und mit der restlichen Creme bedecken. Das Tiramisu abgedeckt mind. 3 Std. kalt stellen.
3. Zum Servieren die Granatapfelkerne zwischen den Trennhäuten herauslösen und mit den restlichen 3 EL Granatapfelsirup auf dem Tiramisu verteilen. Die Süßspeise zum Schluss mit den Schokoladenspänen garnieren.