

Rezept

Tropenfrüchte-Tiramisu

Ein Rezept von Tropenfrüchte-Tiramisu, am 17.04.2024

Zutaten

500 g TK-tropische Fruchtmischung (z. B. Melonen, Kiwi, Ananas, Mango)	125 g Rohrohrzucker
150 ml Maracujasaft	1 Vanilleschote
250 g Magerquark	200 g Mascarpone
150 g Sahne	6 EL cremige ungesüßte Kokosmilch (Dose)
1 EL Kakaopulver	125 g Löffelbiskuits
	1 EL Kokoschips (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Fruchtemischung bei Raumtemperatur 20 Min. antauen lassen. Inzwischen 75 g Zucker in einen kleinen schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit dem Maracujasaft zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die angetauten tropischen Früchte dazugeben, kurz im Saft schwenken und vom Herd nehmen. Lauwarm abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen.
3. In einer Schüssel Mascarpone und Quark mit der Kokosmilch und dem übrigen Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. Die Löffelbiskuits in eine eckige Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) legen und die tropische Früchte-Saft-Mischung darauf verteilen. Die Mascarponecreme über die Früchte streichen und das Tiramisu abgedeckt 2 Std. kalt stellen.
5. Dann das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen, alles mit den Kokos-Chips bestreuen und servieren.