

Birnenmus Tiramisu

Dessert

Früchte

Herbst

Kompott

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Naturjoghurt mit Mascarpone, Vanillezucker, Staubzucker und etwas Zitronenabrieb glatt rühren und abschmecken. 2 Gläser abwechselnd mit einer Schicht efko Birnenmus, Biskottenstücken und Joghurt-Mascarpone-Creme füllen und mit Minze garnieren. Tipp: Tauscht man efko Birnenmus gegen Apfelmus und fügt etwas Zimt hinzu, bekommt das Tiramisu eine winterliche Note.



ZUTATEN

1 Glas efko Birnenmus pur
370 ml

10 Biskotten

200 g Naturjoghurt

100 g Mascarpone

1 TL Vanillezucker

1 EL Staubzucker

Abrieb einer Bio-Zitrone
Minze