

## 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