

Kernöl-Löffeltiramisu



Nachspeise
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

4 Stunden Kühlzeit



Zutaten für 6-8 Portionen

100 g Kuvertüre, weiß
250 g Mascarpone
1 Prise Salz
60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
350 g Obers
¼ l sehr starker Kaffee
70 ml Inländer-Rum (38 % vol.)
200 g Biskotten
1 Glas Weichseln (mind. 300 g
Abtropfgewicht)
Kakaopulver (auch Instant-Kakao
möglich)

6-8 Stk. ¼ Liter Gläser mit Deckel

Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Währenddessen sehr starken Kaffee bereiten und Rum zugeben. Weichseln abseihen und gut abtropfen lassen, Gläser zum Befüllen vorbereiten.

Obers steif schlagen, Mascarpone mit Salz, lauwarmen Kuvertüre und Kürbiskernöl gut verrühren, Schlagobers unter die Masse ziehen.

Biskotten in drei Stücke brechen, mit Zuckerseite für 2-3 Sekunden in den warmen Kaffee tauchen und abwechselnd mit der Kernöl-Masse und den Weichseln in die Gläser schichten. Dabei mit den Biskotten beginnen und mit der Kernöl-Masse enden. Zum Schluss etwas Kakaopulver über die oberste Schicht sieben, Gläser verschließen und mind. 4 Stunden durchkühlen lassen.

Tipp: Anstatt in Gläsern kann das Tiramisu natürlich auch in eine größere Schüssel oder Auflaufform geschichtet werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch