

Tiramisu-Triologie vom Apfel, Birne und Pflaumen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Biskuit:

3 Eier
125 g Zucker
1/2 Vanillezucker
100 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Tränke:

3-4 Tassen kalter Espresso
3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Mascarpone Masse:

250 g Mascarpone
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g brauner Zucker
1 Becher Sahne

2 Äpfel in Würfel geschnitten

100 ml Riesling
4 EL brauner Zucker
1 Stange Zimt
1 Anisstern
1/2 Vanilleschote

2 Birnen in Würfel schneiden

1 Zitrone den Saft
50 g Butter
60 g Zucker
75 ml Orangensaft
75 ml Weißwein
1 Vanilleschote das Mark

5 Pflaumen

100 ml Pflaumenwein
4 EL brauner Zucker
1/2 Zitrone den Saft
1 Zimtstange
2 Gewürznelken



[Link zum Rezept: Tiramisu-Triologie vom Apfel, Birne und Pflaumen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Tiramisu-Triologie vom Apfel, Birne und Pflaumen mit Verpoorten Original Eierlikör

Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker mindestens 8 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Im Backofen bei 170 °C goldgelb backen, ca. 10 Minuten. Teigplatte auskühlen lassen und in vier gleichgroße Stücke schneiden.

Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und braunem Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

Espresso mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Brauner Zucker in einem Topf schmelzen. Mit Weißwein ablöschen. Apfelwürfel und Gewürze dazu geben. Apfelwürfel ca. 8 Minuten garen. Kompott kalt stellen.

Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Birnen mit Zitronensaft zugeben und darin andünsten. Orangensaft, Weißwein und die Flüssigkeit von den Birnen zugießen. Birnen in 10 Minuten garen. Vanillemark unterrühren und kalt stellen.

Pflaumen waschen und entkernen und in Würfeln schneiden. Zucker karamellisieren lassen und mit Pflaumenwein ablöschen. Pflaumenwürfel, Zitronensaft und Gewürze dazugeben. Pflaumen ca. 5-8 Minuten garen.

Vor der Fertigstellung alle Gewürze von den 3 Kompotts entfernen.

Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen und wie folgt schichten:

Erste Biskuitplatte hineinlegen und mit dem gemischtem Espresso tränken. Mascarpone-Masse darauf verteilen. Apfelkompott darüber geben.

Zweite Biskuitplatte auflegen und tränken. Mascarpone-Masse darauf verteilen. Darüber das Pflaumenkompott geben.

Dritte Biskuitboden auflegen und tränken. Mascarpone-Masse darauf streichen. Birnenkompott darüber geben.

Vierter Biskuitboden auflegen und tränken. Mascarpone-Masse darauf streichen.

Im Kühlschrank mindestens 24 Stunden kalt stellen, damit alles gut durch ziehen kann. Tiramisu in Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Leser-Tipp

Das Äpfel, Birne und Pflaumenkompott am besten zwei Tage vorher zubereiten, damit sich die Gewürze entfalten können.

[Link zum Rezept: Tiramisu-Triologie vom Apfel, Birne und Pflaumen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)