

# Ananas-Tiramisu

Der italienischer Dessertklassiker wird in diesem Rezept mit den herben Aromen der Ananas kombiniert. Ananas-Tiramisu könnte zum neuen Lieblingsdessert avancieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Ananas</a> (aus der Dose)
250 g	<a href="#">Mascarpone</a>
250 g	<a href="#">Topfen</a>
80 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
50 ml	Kokoslikör
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
20 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
4 Stk.	<a href="#">Ananas</a> (Scheiben, aus der Dose)
4 Stk.	Physalis

## Zubereitung

1. Für das erfrischende Ananas-Tiramisu lassen sich die süßen Ananasstücke aus der Dose verwenden. Den Saft abseihen und in einer Schale auffangen. Etwa zwei Drittel dieser Stücke abnehmen und zu einem leckeren Früchtepüree mixen. Wahlweise zur Küchenmaschine oder zum Püriertstab greifen.
2. Den Rest der Stücke sehr fein schneiden und im Nachgang zum Püree hinzufügen. Eine große Schüssel parat stellen und nach und nach Mascarpone, dann den Zucker und

Vanillezucker sowie den Topfen hinzugeben. Etwas Likör einfüllen.

3. Obers aus dem Kühlschrank nehmen und in einem hohen Gefäß mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen. Die Hälfte unter die Topfenmasse heben. Die fertige Creme in die dafür vorgesehenen Gläser einfüllen. Anschließend Ananaspüree hinzufügen.
4. Biskotten ganz kurz in den Ananassaft der Dosenananas tauchen, denn sie saugen den Saft in Windeseile auf. Biskotten auf dem Fruchtpüree platzieren und eine weitere Schicht Creme darauf verstreichen.
5. Die kleinen Gläser ruhen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank. Als Dessert oder Zwischenmahlzeit servieren.

## **Tipp**

Bevor das Ananas-Tiramisu den Gästen präsentiert wird, lässt sich die Deko mit einigen Ananasstücken, steif geschlagenem Obers wie auch Physalis verfeinern.