

Tiramisù al pistacchio

Zu Gast: Conni Wonigeit

Köstliche Mascarpone-Creme trifft auf aromatische Pistaziencreme und Baileys. Ein himmlisches Dessert.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

750 g Mascarpone
3 Pk. Vanillezucker
750 ml Sahne
g roßes Paket Löffelbiskuits
1/2 Tasse Baileys
1/2 Tasse Milch + Kakaopulver
1 Glas Pistaziencreme (200 g)
g ehackte Pistazien
Vollmilchkuvertüre nach Belieben (oder normale Schokolade)

Zubereitung

1. Die Mascarpone mit dem Vanillezucker cremig rühren. Sahne schlagen und unterheben. Die Hälfte der Masse in eine andere Schüssel umfüllen und die Pistaziencreme (bis auf ein paar Löffel) unterrühren. Lasst ein bisschen Pistaziencreme für die Deko übrig.
 2. Kakaopulver und Milch verrühren und mit Baileys mischen. Ihr braucht ca. 1 Tasse Flüssigkeit.
 3. Die erste Lage Löffelbiskuits in der Form auslegen und mit dem Baileys-Milch-Gemisch beträufeln. Nicht direkt alles verwenden. Ihr braucht gleich noch Flüssigkeit für die zweite Lage.
 4. Dann die Mascarpone-Sahne-Masse über die Löffelbiskuits streichen. Eine zweite Lage Löffelbiskuits auslegen und auch die mit der Baileys-Milch-Mischung beträufeln.
 5. Darauf verstreicht ihr die Mascarpone-Sahne-Pistazien-Creme.
 6. Vollmilchkuvertüre schmelzen und auf das Tiramisu kleckern. Ein wenig Pistaziencreme dazu und mit einer Gabel marmorieren (so lange die Schokolade noch flüssig ist).
 7. Zum Schluss die gehackten Pistazien darauf verstreuen und das Ganze kaltstellen.
-