

Ananas-Eierlikör- Tiramisu

Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 Ananas (ca. 1,4 kg)
30 g Butter
100 g Zucker
70 g Löffelbiskuits
8 EL Eierlikör
3 Eigelb (Gr. M)
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone
250 g Mascarpone
150 g Magermilchjoghurt
2 EL gehackte Pistazien
1 EL Kakao und Minze zum bestreuen

Zubereitung:

Ananas schälen, vierteln. Den harten Strunk entfernen. Ananas-Viertel zuerst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und 50 g Zucker darin schmelzen lassen. Ananas zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Abkühlen.

Eine rechteckige Glasform (ca. 16 x 21 cm; ca. 1,5 L Inhalt) mit Biskuits auslegen. Likör über Biskuits träufeln. Hälfte der Ananas auf Biskuit verteilen.

Eier und 50 g Zucker cremig rühren. Zitronenschale zufügen. Mascarpone und Joghurt verrühren, unter Eimasse heben. Hälfte der Creme auf Ananas verteilen. Mit 2 EL Pistazien bestreuen. Rest Ananas, .bis auf etwas zur Verzierung, auf Creme geben. Mit Rest Creme abschließen. Mit Kakao, Minze, Ananas, Pistazien verzieren.

Ca. 5 Stunden durchziehen lassen.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“