



Pistazien Tiramisu mit Balsamico-Feigen

Dieses Pistazien Tiramisu bringt frischen Wind in den Dessert-Klassiker! Feine Pistaziencreme, geschichtet in Löffelbiskuit trifft auf süß-säuerliche Balsamico-Feigen – perfekt für besondere Anlässe!

Zutaten

4 Portionen

Tiramisu

200 g Sahne

1 Pck Sahnesteif

200 g Mascarpone

175 g Frischkäse

100 g Pistaziencreme

1 TL Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Linea Gold

1 Pck Vanillezucker

2 EL Puderzucker

20 Löffelbiskuits (ca. 180g)

200 ml Milch

40 g Pistazienkerne

Balsamico-Feigen

4 Feigen

70 ml Orangensaft

70 ml Rotwein

70 ml Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP

1 TL Honig

Zubereitung

Pistazien Tiramisu

Die kalte Sahne mit Sahnesteif schlagen.

In einer großen Schüssel Mascarpone, Frischkäse, Pistaziencreme, Balsamico, Vanillezucker und Puderzucker auf kleiner Stufe miteinander verrühren, anschließend die Sahne hinzugeben und einrühren.

Die Löffelbiskuits in Milch tunken und das Tiramisu einzeln auf Tellern anrichten, dazu drei Löffelbiskuits nebeneinanderlegen und einen Teil der Creme darauf verteilen. Anschließend nochmals zwei Löffelbiskuits darauf schichten und mit Pistaziencreme bedecken.

Nun das Tiramisu mit gehackten Pistazienkernen bestreuen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Alternativ kann das Tiramisu auch in eine Auflaufform, ca. 17x 25 cm, geschichtet werden. Dazu zehn, in Milch getunkte, Löffelbiskuits auf dem Boden der Form verteilen. Die Hälfte der Pistaziencreme darauf streichen, mit Löffelbiskuits bedecken, mit der restlichen Creme bestreichen. Mit gehackten Pistazienkernen bestreuen und für mindestens zwei Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank geben.

Balsamico-Feigen

Die Feigen vierteln und anschließend den Orangensaft, Rotwein, Balsamico und Honig aufkochen. Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren einreduzieren, bis die Sauce eine etwas dickflüssigere Konsistenz bekommt. Die Feigen dazugeben und mit der Sauce bedecken. 10 Minuten marinieren lassen.

Die Balsamico-Feigen zusammen mit dem Tiramisu servieren.

Entweder als Teller-Tiramisu auf 4 Tellern oder aus einer Auflaufform anrichten.

