



Zutaten für 2 Personen:

150 ml BioGourmet Lupinenkaffee
8-10 Löffelbiskuits
250 g Mascarpone
100 g Zartbitter-Schokolade

70 ml Sherry oder Amaretto
1 Vanilleschote
2 EL Feiner Zucker
1 Bio-Orange



Schnelles Tiramisu mit Mascarpone, Lupinenkaffee und Orange

Schnelles Tiramisu mit Mascarpone und Lupinenkaffee ist eine Variation des italienischen Süßspeisen-Klassikers. Die feinen Bitternoten der gerösteten Lupinensamen harmonisieren in diesem Rezept mit dem Aroma vollreifer Orangen und lassen das Tiramisu dezent fruchtig schmecken. Nach Belieben kann anstatt Kakaopulver etwas geraspelte Schokolade als Topping verwendet werden, was für ein zusätzliches optisches Highlight sorgt.

Zubereitung

Löffelbiskuits dicht nebeneinander in eine etwas tiefere Auflaufform schichten. Lupinenkaffee nach Packungsanweisung zubereiten, mit der Hälfte des Zuckers süßen und gleichmäßig über die Löffelbiskuits gießen.

Mascarpone in einer Schüssel aufrühren und mit dem restlichen Zucker vermengen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen und zur Mascarpone-Masse hinzufügen. Nun mit einem Schneebesen unter Rühren den Sherry sowie den Saft einer Orange langsam dazugießen und so lange rühren, bis sich eine lockere und cremige Konsistenz einstellt.

Zum Schluss die Mascarpone-Creme auf den Löffelbiskuits verteilen, glattstreichen und die Schokolade mit einem Messer oder Sparschäler darüber raspeln. Abschließend mit etwas Orangenschale bestreuen und vor dem Servieren das schnelle Tiramisu mit Mascarpone einige Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte