Zutaten für 4 Personen

28 Löffelbiskuits
2-3 EL Amaretto
250 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
80 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt (optional)
4 EL Pistaziencreme
100 g Pistazienkerne (geschält)

Pistazien-Tiramisu

Dieses Pistazien-Tiramisu ist eine köstliche Abwandlung des klassischen italienischen Desserts, ganz ohne Espresso. Stattdessen sorgt die cremige Pistaziencreme für eine zarte, nussige Note, die perfekt mit der samtigen Mascarponefüllung harmoniert. Ein Hauch von Vanille und eine leichte Süße machen dieses Dessert zu einem eleganten Abschluss, der jedes Weihnachtsmenü auf besondere Weise abrundet.

Zubereitung

Pistazien grob hacken.
Die Schlagsahne mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel steif schlagen. In einer separaten Schüssel Mascarpone glatt rühren. Die geschlagene Sahne zusammen mit 2 EL Pistaziencreme vorsichtig unterheben. Dabei sanft von unten nach oben rühren, um die Luftigkeit der Sahne zu bewahren.
Vier Speiseringe auf Tellern platzieren. Die Biskuits in zwei Hälften (eine lange und eine kurze) schneiden und auf der abgeschnittenen Seite am inneren Rand der Ringe aufstellen. Die Kurzen Stücke in eine Tüte geben, leicht zerstoßen und als Böden in den Speiseringen verteilen. Mit wenig Amaretto beträufeln.
Die Mascarpone-Mischung in einen Spritzbeutel füllen und eine Schicht Creme in den Speiseringen verteilen. Nun eine dünne Schicht Pistaziencreme darauf geben und zum Schluss mit Cremehauben verzieren. Vorsichtig den Ring wenige Zentimeter nach oben ziehen. Die Biskuits mit einem hübschen Garn fixieren und Speisering vollständig abziehen. Das Tiramisu mit gehackten Pistazien bestreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte