

Pflaumen-Tiramisu Blauviolett trifft Dolce Vita!

Wie gut Pflaumen und Zwetschgen auch Dessert können, zeigt ein fruchtig-cremiges Pflaumen-Tiramisu:
Der italienische Klassiker bekommt mit heimischem Steinobst ein saisonales Update – süß und herrlich unkompliziert.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 35 Min. | Schwierigkeit: einfach | Kühlzeit: 3 - 4 Stunden



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Espresso kochen und abkühlen lassen.
- Pflaumen waschen, trocken tupfen und entkernen.
- Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben.
- Pflaumen, Zitronenschale, Zimt und 30 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, 1 Schuss Wasser dazugeben und etwa 8 Min. zu einem Kompott kochen. Anschließend auskühlen lassen.
- Für die Creme die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen
- Mascarpone mit Eigelben, Quark und restlichem Zucker glattrühren und dann vorsichtig unter den Eischnee heben.
- Pflaumen-Kompott mit Espresso vermischen.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits mit dem Boden in das Kompott tauchen und in eine 20 x 30 cm große Form legen.
- Darauf die Hälfte der Mascarponecreme geben.
- Dann $\frac{2}{3}$ des Pflaumen-Kompotts auf die Creme geben.
- Restliche Löffelbiskuits wieder in das Kompott tauchen, in die Form geben und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.
- Abgedeckt im Kühlschrank etwa 3 - 4 Std. kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und direkt genießen.

Zutaten für 4-6 Personen:

- 2 EL frisch gebrühter Espresso
- 600 g Pflaumen
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahnequark
- 200 g Löffelbiskuits
- 3 EL Kakaopulver