

## MASCARPONE-BIRNEN-BECHER



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Das Tiramisu-Pulver in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesen mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und eine halbe Stunde lang ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Boden der Portionsbecher mit Löffelbiskuits auslegen, die zuvor in der Birnenkonservierungsflüssigkeit eingeweicht wurden. Die Becher zur Hälfte mit der Mascarponecreme und einer Schicht Birnenwürfel füllen. Mit weiterer Mascarpone-Creme und weiteren Birnenwürfeln bedecken. Nach Belieben mit geriebener Orangenschale bestreuen.

### Menù-Zutaten

180 g Tiramisù - DP1

### Zutaten

12 Savoiardi

450 ml Milch

450 ml Frische Sahne

1 Orange

180 g Birnen