

Pistazien Tiramisu – Dubai Schokolade Style

Zutaten für 6 Portionen

- 200 g Löffelbiskuits
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 100 g Creme Fraiche
- 80 g Pistazienmus
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zartbitterschokolade



Für die Deko:

- 2 EL Pistaziencreme
- 1 EL gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Zubereitung:

1. Schlage die Sahne steif.
2. Verrühre Mascarpone, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Pistazienmus in einer Schüssel zu einer glatten Masse. Hebe danach die geschlagene Sahne vorsichtig unter.
3. Tauche die Löffelbiskuits kurz in Milch und lege sie nebeneinander in eine Auflaufform. Verteile 3 Esslöffel der Pistazien-Mascarpone-Creme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits. Lege eine zweite Schicht getränkte Löffelbiskuits darauf.
4. Schmelze die Schokolade im Wasserbad und verteile sie gleichmäßig über der zweiten Schicht.
5. Gib erneut 3 Esslöffel Pistazien-Mascarpone-Creme auf die Schokoladenschicht und darauf eine weitere Schicht Löffelbiskuits. Verteile zum Schluss die restliche Pistazien-Mascarpone-Creme darüber.
6. Garniere das Tiramisu mit etwas Pistazienmus und gehackten Pistazien. Stelle es für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, bevor du es servierst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

