

„Walliser Spezialitäten im Winter“



Birnen-Tiramisu (ohne Ei) nach Eva&Wefa (für 24 Personen)

714-1071 g	Löffelbiskuits
1,1-1,4 l	Apfel- oder Birnensaft
2,1 kg	reife Birnen, z.B. Kaiser Alexander, geschält, in dünnen Scheiben
3½ EL	Zucker
3½ TL	Zimt
1,8 kg	Schweizer Mascarpone
643 g	Joghurt nature
7⅛ EL	Zucker
3½ Päckchen	Vanillezucker
7,1 dl	Rahm, steif geschlagen
7⅛ EL	Zimtzucker zum Bestreuen (auf 1 EL Zucker ca. 1/2 TL Zimt)

Zubereitung:

Zubereiten: 30 Minuten

Kühl stellen: 2 Stunden

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 30 Minuten

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. Die Hälfte des Safts darüberträufeln.

Birnen mit 1 EL Zucker und 1 TL Zimt mischen.

Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker vermischen.

Schlagrahm vorsichtig unter die Mascarpone-Joghurt-Crème ziehen.

Die Hälfte der Crème auf den Löffelbiskuits verteilen.

Die Hälfte der Birnen darauflegen.

Die restlichen Löffelbiskuits darauflegen, mit dem restlichen Saft beträufeln. Den Rest der Crème darauf verteilen. Die restlichen Birnen dekorativ darauflegen und mit Zimtzucker bestreuen. 2-4 Stunden kühl stellen.