


Екзотично Тирамису с ананас и нар

Свеж десерт с маскарпоне и екзотични плодове

about 8 порции (/дозы)

   Easy

 up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

0,5 бр. ананаси
1 бр. нар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
125 г кантучини
150 мл прясно изцеден
портокалов сок
4 с.л. ликьор (портокалов)
250 г маскарпоне
250 г извара (или крема
сирене)
75 мл прясно мляко
60 г захар
1 пак. Финес - аромат
портокалови корички Dr.Oetker

Украса:

2 с.л. какао премиум Dr.Oetker

1 Подготовка:

Обелете ананаса, отстранете твърдата му сърцевина и нарежете половината на малки кубчета. Наредете нара осминки и изронете зрънца от всяко парче. Разбъркайте кубчетата ананас, зрънцата нара с ванилената захар. Смесете портокаловия сок с ликьора. Разпределете кантучините в стъклени чашки и полейте с портокаловия сок. Разпределете отгоре плодовете.

Смесете сиренето маскарпоне, изварата, млякото, захарта и Финес - аромат портокалови корички и разпределете сместа върху плодовете. Оставете десерта в хладилника за около час.

2 Украса:

Подгответе шаблон звезда с размера на чашата. Преди сервиране го наложете и поръсете с какао върху маскарпонения крем, за да се получи звезда.