

Tiramisù-Creme mit Birnen und Schokoladensauce

Für 4 Personen

2 mittlere, vollreife Birnen
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Cremepulver für Tiramisu
2½ dl kalte Milch, 2 gestrichene Esslöffel Schokoladepulver
½ Flasche Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade

- 1 Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften fein würfeln und sofort mit Zitronensaft und Vanille Zucker vermischen.
- 2 Das Cremepulver Tiramisu mit der Milch nach Packungsangabe zubereiten.
- 3 Die Creme in 2 Hälften teilen. Unter die eine Hälfte die Birnen mischen, unter die andere Hälfte das Schokoladenpulver. Die Cremes abwechselungsweise in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.
- 4 Vor dem Servieren etwas Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade auf die Gläser verteilen und die Tiramisù-Creme servieren.



Eine Spezialität für Geniesser

Wie lautet das Lieblingsdessert in den Touristenlokalen an der Ponte Vecchio, dem Kolosseum und dem Markusplatz?
Genau: Tiramisu!

Dr. Oetker macht jetzt die Zubereitung der feinen italienischen Dessert-Spezialität ganz einfach. Mit Dr. Oetker Tiramisu, Milch, Löffelbiskuits, gesüßtem Espresso und etwas Kakaopulver zaubern Sie im Nu ein traumhaftes Dessert. Übrigens: Neben dem Tiramisu haben auch die Dr. Oetker Dessert-Spezialitäten Panna Cotta, Crème Brûlée, Crème Framboise, Caramelköpfl und Mousse au Chocolat eine neue Verpackung erhalten. Ab sofort im Detailhandel erhältlich.

Ich wünsche Ihnen
gutes Gelingen,
herzliche Grüße

Tina Müller-Valli

Ihre Tina Müller-Valli
Leiterin Konsumentenservice
und Versuchsküche

