



Granatapfel Tiramisu

mit Crunchy-Boden und weihnachtlichem Gewürz

Zubereitung

1. gEinen der Granatäpfel halbieren und den Saft mit einer Saftpresse auspressen. Die Orange heiß waschen abtrocknen und die Schale dünn abschälen. Orange halbieren und ebenfalls Saft auspressen.
2. Säfte und Orangenschale mit zwei Messerspitzen Lebkuchengewürz und 50 g Naturata Rohrohrzucker in einem kleinen Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 12 - 14 Minuten sirupartig einköcheln. Orangenschale herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Aus dem übrigen Granatapfel die Kerne herauslösen. Mandeln kleinhacken und Naturata Butter-Zwieback zerbröseln. Quark, Mascarpone, 80 g Naturata Rübenzucker und Naturata Bourbon Vanillezucker glattrühren.
4. Die Brösel in sechs Dessertgläser aufteilen und die Hälfte des Sirups gleichmäßig darauf verteilen. Creme ebenfalls in die Gläser verteilen. Die Granatapfelkerne darauf streuen und mit dem restlichen Sirup beträufeln.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 6 Portionen)

Naturata Zutaten

- 50 g Rohrohrzucker
- 60 g Butter-Zwieback, leicht gesüßt
- 1 Pck Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 80 g Rübenzucker

Weitere Zutaten

- 2 Granatapfel
- 1 Bio-Orange
- 2 Msp. Lebkuchengewürz
- 60 g Mandeln
- 400 g Magerquark
- 250 g Mascarpone