

Frisch, fruchtig, fantastico! 8 Rezepte für Obst-Tiramisu



Tiramisu ist eine der beliebtesten Nachspeisen und bedeutet nicht umsonst "zieh mich hoch", denn das Original wird mit Espresso zubereitet und wirkt wie ein echter Wachmacher. Und nicht nur das - die süße Speise schmeckt einfach wahnsinnig lecker und sorgt schon beim ersten Löffel für gute Laune. Denn geht es deinem Gaumen gut, geht es auch dir gut!

Tiramisu - ein Dessert, viele

Variationsmöglichkeiten

Mittlerweile füllt nicht mehr nur der Klassiker die Dessert-Schälchen, denn Tiramisu lässt sich in den verschiedensten Varianten zubereiten. Es begegnet dir in Form von Cookies, aufgetürmt zur cremigen Torte oder geschichtet mit dünnen Crêpes - eine Variante, die du unbedingt probieren solltest.

Noch zu nah am Klassiker dran? Dann wird es Zeit für **frisches Obst** zwischen den Schichten und für fruchtige Abwechslung auf deinem Löffel! Von Orangen und Himbeeren über Mango bis Erdbeeren, rein darf, was dir am besten schmeckt - es eignen sich **nahezu alle Obstsorten**.

Und was passt besser zu frischem Obst als **Joghurt und Quark**? Genau, nichts! Sie lassen dein Tiramisu zur leichten Sommer-Variante werden. **Sahne** und **Mascarpone** dürfen auch mit? Dann kannst du dich über besonders cremige Schichten freuen.

Für Knuspermomente zwischen Frucht und Creme tauschst du die Löffelbiskuits durch **Cantuccini** oder **Amarettini** und lässt sie baden gehen. Aber nicht einfach in Espresso, sondern in **Amaretto, Rum oder Orangenlikör**. Schon mal dein Feierabendbier gelöffelt? Dann probier mal Bieramisu, es lohnt sich! Für empfindliche Naschkatzen, kannst du aber auch auf Alkohol und Ei problemlos verzichten.

Ob als größere Portion für viele Gäste oder hübsch geschichtet in kleinen Gläsern, jetzt heißt es: avanti, es ist Zeit für Dolce Vita!

An das Obst, fertig, schichten! 8 Rezepte für Obst-Tiramisu

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello

Eine Zitrone macht noch keinen Sommer. Aber ganz viele Zitronen und Limoncello machen aus deinem Tiramisu eine köstliche, fruchtige Nachspeise, die wunderbar nach Sonne, Sommer und lauen Abenden schmeckt! Zum Rezept



Zitronen-Tiramisu mit Limoncello

Fruchtiges Rhabarber Tiramisu mit Orange

Mit Rhabarber lässt sich so viel machen, aber hast du schon mal versucht ihn in ein fruchtiges Tiramisu zu verwandeln? Nicht? Dann schnell Löffelbiskuits und Mascarpone-Creme mit Rhabarber schichten - und schon

Frisch, fruchtig, fantastico! 8 Rezepte für Obst-Tiramisu

geht's ans Genießen! [Zum Rezept](#)



[Fruchtiges Rhabarber Tiramisu mit Orange](#)

Blaubeer-Zitronen-Tiramisu

In dieses Tiramisu kommt keine Mascarpone, sondern Joghurt und zwar der Griechische. Dazu gesellen sich noch ganz viele Blaubeeren, die prima mit der frischen Zitrusnote harmonieren. Schon nach dem ersten Löffel steht fest: sommerlicher kann diese Nachspeise eigentlich nicht schmecken! [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Zitronen-Tiramisu](#)

Erdbeer-Tiramisu mit Orangensaft

Wie du dein Lieblingsdessert aus Italien sommertauglich machst? Indem du zu Mascarpone noch frischen Naturjoghurt rührst, die Löffelbiskuits in Orangensaft tauchst und gaaanz viele Erdbeeren zwischen den Schichten verteilst. So leicht und so lecker! [Zum](#)

[Rezept](#)



[Erdbeer-Tiramisu mit Orangensaft](#)

Tiramisu mit Mango und Earl Grey

Bei diesem cremigen Tiramisu löst der Tee den Kaffee ab und gibt dem Dessert eine tolle Bergamotten-Note. Dazu gesellen sich noch frische Mangos und gehackte Pistazien. Also worauf wartest du? Löffel rein, it's tea time! [Zum Rezept](#)



[Tiramisu mit Mango und Earl Grey](#)

Himbeer-Tiramisu

Schön aussehen reicht ja bekanntlich nicht! Dieses Tiramisu besticht aber nicht nur mit seinen saftig-roten Himbeeren und der zarten Mascarpone-Sahne-Creme, sondern auch mit etwas Anderem: seinem unglaublich fruchtigen Geschmack. Frischen Früchten, Orangenlikör und Konfitüre sei Dank! [Zum Rezept](#)

Frisch, fruchtig, fantastico! 8 Rezepte für Obst-Tiramisu



Himbeer-Tiramisu



Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini

Nutella Tiramisu mit Banane

Highlight dieses Löffelvergnügens: die Hälfte der Mascarpone-Creme mischst du mit jeder Menge Nutella. Geschichtet wird mit zerbröselten Löffelbiskuits und süßen Bananenscheiben. Dieses Tiramisu lässt also keine Wünsche mehr offen, außer dem Verlangen nach einem Nachschlag. [Zum Rezept](#)



Nutella-Tiramisu mit Banane

Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini

Dieses Tiramisu weckt Kindheitserinnerungen, denn hier treffen selbstgemachtes Apfelkompott auf Cantuccini - dem italienischen Mandelgebäck. Fazit: Eine perfekt geglückte Zusammenstellung. [Zum Rezept](#)