


# Aprikosen Tiramisu

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Sirup:**

1 ½ dl Wasser  
130 g Zucker  
30 ml Abricotine (Aprikosenlikör)

**Füllung:**

600 g Aprikosen in Schnitze  
geschnitten  
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
30 Stk. Löffelbiskuits

**Zum Einlegen:**

30 Stk. Löffelbiskuits

**Crème:**

200 g Mascarpone  
120 g Joghurt  
60 g Puderzucker  
2 ½ dl Rahm, steif geschlagen

**Dekoration:**

Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
Dr. Oetker Schoko Zebra  
Röllchen

**1 Sirup:**

Wasser mit Zucker verrühren und einmal aufkochen, vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.  
Likör begeben und gut mischen.

**2 Füllung:**

Aprikosen mit Vanille Zucker kurz dünsten. Die Hälfte der gedünsteten Aprikosen mit dem Stabmixer fein pürieren. Jeweils 1 Löffel des Aprikosenpürees in die Gläser geben. Das restliche Püree beiseite stellen für die Dekoration.

**3 Die Löffelbiskuits halbieren, mit Aprikosen-Zuckersirup tränken und mit etwas Abstand in die Gläser stellen. Die Hälfte der Aprikosenspalten in die Zwischenräume der Löffelbiskuits aufteilen. Einige Aprikosenspalten für die Dekoration beiseite stellen.****4 Crème:**

Mascarpone mit Joghurt und Puderzucker verrühren und den Rahm unterheben. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in die Gläser spritzen.

**5 Dekoration:**

Das übrige Aprikosenpüree darauf verteilen und mit den übrigen Aprikosenspalten belegen. Vor dem Servieren die Raspelschokolade aufstreuen und mit Zebra-Röllchen dekorieren.