

## Kernöl-Löffeltiramisu



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

4 Stunden Kühlzeit



### Zutaten für 6-8 Portionen

100 g Kuvertüre, weiß  
250 g Mascarpone  
1 Prise Salz  
60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
350 g Obers  
¼ l sehr starker Kaffee  
70 ml Inländer-Rum (38 % vol.)  
200 g Biskotten  
1 Glas Weichseln (mind. 300 g  
Abtropfgewicht)  
Kakaopulver (auch Instant-Kakao  
möglich)

6-8 Stk. ¼ Liter Gläser mit Deckel

### Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Währenddessen sehr starken Kaffee bereiten und Rum zugeben. Weichseln abseihen und gut abtropfen lassen, Gläser zum Befüllen vorbereiten.

Obers steif schlagen, Mascarpone mit Salz, lauwarmer Kuvertüre und Kürbiskernöl gut verrühren, Schlagobers unter die Masse ziehen.

Biskotten in drei Stücke brechen, mit Zuckerseite für 2-3 Sekunden in den warmen Kaffee tauchen und abwechselnd mit der Kernöl-Masse und den Weichseln in die Gläser schichten. Dabei mit den Biskotten beginnen und mit der Kernöl-Masse enden. Zum Schluss etwas Kakaopulver über die oberste Schicht sieben, Gläser verschließen und mind. 4 Stunden durchkühlen lassen.

**Tipp:** Anstatt in Gläsern kann das Tiramisu natürlich auch in eine größere Schüssel oder Auflaufform geschichtet werden.

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**