



# Екзотично Тирамису с ананас и нар

около 8 порции /дозы



Лесно



до 40 Мин.



## Продукти:

1/2 бр. ананас  
1 бр. нар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
125 г кантучини  
150 мл прясно изцеден портокалов сок  
4 с.л. ликьор (портокалов)  
250 г маскарпоне  
250 г извара (или крема сирене)  
75 мл прясно мляко  
60 г захар  
1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker

## Украса:

2 с.л. какао премиум Dr.Oetker

## 1 Подготовка

Обелете ананаса, отстранете твърдата му сърцевина и нарежете половината на малки кубчета. Нарезете нара осминки и изронете зрънца от всяко парче. Разбъркайте кубчетата ананас, зрънцата нара с ванилената захар. Смесете портокаловия сок с ликьора. Разпределете кантучините в стъклени чашки и полейте с портокаловия сок. Разпределете отгоре плодовете.

Смесете сиренето маскарпоне, изварата, млякото, захарта и Финес – аромат портокалови корички и разпределете сместа върху плодовете. Оставете десерта в хладилника за около час.

## 2 Украса

Подгответе шаблон звезда с размера на чашата. Преди сервиране го наложете и поръсете с какао върху маскарпонения крем, за да се получи звезда.

