Schwarzwälder-Tiramisu im Glas

Mit dem Rezept für ein Schwarzwälder-Tiramisu im Glas lässt sich ein Dessert zaubern, das nicht nur atemberaubend aussieht, sondern auch verführerisch gut schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

	Kakao (zum Bestreuen)

Für den Biskuit

60 g	Zartbitterkuvertüre
90 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Mandeln (gemahlen)
3 Stk.	Eier
1 EL	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Creme

1 Glas	Sauerkirschen (Netto 680g)

500 g	Mascarpone
60 g	Speisestärke
125 ml	Milch
80 ml	Espresso
3 EL	Zucker
4 cl	Kirschwasser

Zubereitung

1. Für das **Schwarzwälder-Tiramisu im Glas** als Erstes den Ofen auf 180° Ober- Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Kuvertüre in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein häckseln. Anschließend Mehl, Mandeln, Speisestärke und Backpulver zugeben und alles gut verrühren. Jetzt Ei trennen, das Eiweiß in eine separate Schüssel und die Eigelb, zusammen mit dem Wasser und dem Zucker zu der Kuvertüre geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eiweiß steif schlagen und dann unter die Creme heben. Den Teig dann auf dem Backblech ausstreichen und für etwa 25 bis 30 Minuten in den Ofen stellen.

3. Herausnehmen, sofort vom Blech stürzen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Kirschen abgießen, den Saft dabei auffangen. Nun drei Esslöffel des Safts mit Speisestärke verrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist.

5. Den restlichen Kirschsaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Saftspeisestärkemischung einrühren und die Kirschen dazugeben. Nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Währenddessen Mascarpone, Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Espresso kochen und abkühlen lassen oder Instantpulver anrühren. Den Espresso in einem weiteren Gefäß mit Kirschwasser verrühren.

7. Als Nächstes die Teigböden mit den Serviergläsern ausstechen. In jedes Glas jetzt einen Teigboden legen und mit etwas Espressomischung beträufeln. Nun eine Schicht der Kirschgrütze und dann eine Schicht der Mascarponecreme auftragen. Den kompletten Vorgang nochmals wiederholen und die letzte Schicht mit dem Kakaopulver bestreuen. Die Gläser abdecken und für mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Tipp

Das Schwarzwälder-Tiramisu im Glas lässt sich noch mit ein paar frischen Kirschen dekorieren. Auch mehrere Schichten sind möglich je nach Größe des Glases. Natürlich lässt sich das Tiramisu auch in einer klassischen Auflaufform zubereiten. Sieht nicht ganz so schön aus, schmeckt aber genauso

gut!