Fruchtiges Heidelbeer-Tiramisu

Das perfekte Rezept für ein sommerliches Dessert. Wer kann dem fruchtigen Heidelbeer-Tiramisu widerstehen, wenn es auch noch so schön mit Minzeblättchen und Beeren dekoriert ist?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

1 EL	Amaretto Likör
4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
320 g	Heidelbeeren
200 ml	Espresso (kalten)
1 EL	Kaffeelikör (Baileys)
2 EL	Kakaopulver
210 g	Löffelbiskuits
250 g	Mascarpone
3 EL	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für das fruchtige Heidelbeer-Tiramisu zuerst sehr starken Espresso kochen, in einen tiefen Teller oder eine flache Schale füllen, mit dem Likör mischen und abkühlen lassen. Die Heidelbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen.

2. Die Eier trennen. Das Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen. Die Eidotter und den braunen Zucker einige Minuten lang schaumig rühren. Nach und nach Mascarpone unterrühren, zum Schluss den Amaretto unterziehen. Den Eischnee behutsam unter die Dottermasse heben.

3. Nun wird die Hälfte der Biskotten in die erkaltete Espresso-Likör-Mischung getaucht und auf dem Boden einer ovalen oder rechteckigen Form ausgelegt. Dazu die Biskotten jeweils weniger als eine Sekunde halb eintauchen, umdrehen und die andere Seite tauchen. Länger sollte es nicht sein, damit das Tiramisu nicht matschig gerät.

4. Nun die halbe Mascarponemasse über die Biskotten verteilen und verstreichen. Die Heidelbeeren darüber legen, einige Beeren für die Dekoration zurückhalten. Die übrigen Biskotten wie oben beschrieben tränken und einschichten, dann die restliche Creme auftragen und glattstreichen. Mit Heidelbeeren verzieren und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Kakaopulver kurz vor dem Servieren mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Tipp

Wer die Creme für das fruchtige Heidelbeeren-Tiramisu einfärben möchte, kann Heidelbeeren aus dem Glas verwenden und etwas von dem aufgefangenen Saft unter die Creme ziehen.