Tiramisu mit Kirschen und Lavendel

Diese raffinierte Kreation ist ein optischer und kulinarischer Genuss: Feines Tiramisu mit Kirschen und Lavendel, hier sehr schön mit Johannisbeeren garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
400 g	Mascarpone
100 ml	Schlagobers
1 Blatt	Gelatine
4 Stk.	Lavendelzweige
1 Stk.	Orange
200 g	Löffelbiskuits
250 ml	Espresso
4 EL	Kaffeelikör
2 EL	Kakaopulver
350 g	Sauerkirschen
1 EL	Zucker
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für das Tiramisu mit Kirschen und Lavendel zu Beginn sechs kleine Einweckgläser (Volumen etwa 0,2 bis 0,22 Liter) in kochendem Wasser sterilisieren und gut abtropfen lassen. die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen. Alternativ: Frische Kirschen waschen und entsteinen. Die Orangenschale fein abreiben, anschließend die Frucht auspressen.

2. Einen Topf auf dem Herd erhitzen, den Zucker einrühren und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Anschließend die Kirschen einrühren. Mit Orangen- und Kirschsaft ablöschen, mit wenig Speisestärke abbinden, vom Herd nehmen. Die Mischung nun gleichmäßig auf die sechs Gläser verteilen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. Das Schlagobers steif schlagen und kühl stellen. Die Gelatine für 3 bis 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann herausnehmen und gut ausdrücken. Ein Wasserbad ansetzen. Die Eier trennen. Die Dotter mit dem Staubzucker über Dampf gründlich schaumig schlagen, bis die Masse cremig und fast weiß ist. Nun die Gelatine einrühren. Langsam die Lavendelblüten, den Schalenabrieb und die Mascarpone einrühren. Zuletzt das steife Schlagobers behutsam unterheben.

4. Die Biskotten auf die Gläser verteilen und locker auf die Kirschen auflegen. Den Likör mit dem kalten Espresso in einer Schale vermischen. Tröpfchenweise über die Biskotten verteilen und einziehen lassen. Zum Schluss die Mascarponecreme auftragen. Das Tiramisu mindestens drei Stunden lang im Kühlschrank durchziehen lassen. Erst unmittelbar vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Das Tiramisu mit Kirschen und Lavendel kann man zusätzlich mit frischen oder marinierten Beeren dekorieren.