Nah&Frisch

Haas Backen | Professional

Tiramisu mit Balsamico Himbeeren

Dessert | Gartenparty | Italienisch | Sommer | Süße Gerichte | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für das Tiramisu den Espresso kochen, mit dem Alkohol vermengen und erkalten lassen. Staubzucker und Eidotter schaumig rühren. Die Mascarpone löffelweise darunter rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und zum Schluss unter die Ei-Mascarpone-Mischung heben.

Für die Himbeermarinade den Balsamico mit dem Himbeeressig und dem Staubzucker gut vermischen, über die frischen Himbeeren geben und ruhen lassen.

Die Hälfte der Biskotten kurz in der Espresso-Mischung tränken und eine große rechteckige Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darüber auftragen und glatt streichen. Wiederum mit den restlichen getränkten Biskotten belegen, die marinierten Himbeeren darüberlegen und mit der übrigen Mascarponecreme bedecken. Die Oberfläche glattstreichen und das Tiramisu ein paar Stunden kühl stellen. Erst nach dem Kühlen mit Kakao bestreuen.

ZUTATEN

- Zutaten für 4 Portionen:
- 200 ml Espresso (stark)
- 40 ml Madeira oder Amaretto
- 4 Eidotter
- 4 Eiweiß
- 80 g Staubzucker
- 500 g Mascarpone
- 150 g Biskotten
- Kakaopulver (zum Bestreuen)
- 200 g Himbeeren frisch
- 20 ml Conte DeCesare Aceto Balsamico
- 10 ml Himbeeressig
- 10 g Staubzucker