

Koch mal Anders Beeren-Tiramisu mit Fruchtsoße von Thomas Anders

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Beeren-Tiramisu-mit-Fruchtsose,rezept-beeren-tiramisu-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Beeren-Tiramisu-mit-Fruchtsose,rezept-beeren-tiramisu-100.html)



Zutaten Fruchtsoße:

- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400 g tiefgefrorene Beerenmischung
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

Damit die Soße etwas abkühlen kann, diese zuerst zubereiten. Dazu die Orange und die Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und dann von beiden die Schale fein abreiben. Den Schalenabrieb für die Creme beiseite stellen und die Früchte auspressen.

Nun die Hälfte des Safts mit der Beerenmischung, Puderzucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Mischung bei mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte schön weich sind. Mit dem Stabmixer pürieren, anschließend das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen und dann kaltstellen.

Zutaten Creme:

- 2 Eiweiß
- 200 ml Sahne
- 120 g Puderzucker
- 500 g Magerquark

Zubereitung

Für die Creme die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und nach und nach den Puderzucker hinzufügen. Den Quark mit dem restlichen Zitronen- und Orangensaft, sowie dem Schalenabrieb cremig rühren. Dann das Eiweiß und danach die Sahne unterheben, damit der Quark schön luftig wird.

Zutaten Tiramisu:

- 300 g frische Beeren
- 1 Packung Löffelbiskuits

Zubereitung

Einige Löffelbiskuits in Stücke brechen und auf dem Boden von Gläsern verteilen. Dann jeweils etwas Fruchtsoße und Creme darüber geben. Diese Schichtung wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Damit die Biskuits nicht zu weich werden ist es ratsam, sie für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank zu kühlen.