



Brombeer-Tiramisu

Zutaten (für acht Portionen):

Mascarpone-Creme

3 Eier
90 g Puderzucker
500 g Mascarpone
1 Zitrone, unbehandelt
150 ml Sahne
6 Blätter Gelatine, eingeweicht

Sowie

50-100 g Zucker
50-100 ml Wasser
Zimt, gemahlen
Nelken, gemahlen
500 g Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt
200 g Löffelbiskuits
Gefriergetrocknete Brombeeren (alternativ Brombeer- oder Kakaopulver)

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Aus Zucker und dem gleichen Anteil Wasser einen Sirup kochen, dabei Zimt und Nelke einrühren. Einige hübsche Brombeeren zur Dekoration beiseitelegen, die übrigen mit dem Sirup in einer Küchenmaschine zu Saft verarbeiten. Durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Dann in eine flache Schale geben.

Für die Mascarpone-Creme die Eier trennen und das Eiklar mit einem Teil des Puderzuckers steifschlagen. Dann die Eigelbe mit dem übrigen Puderzucker cremig aufschlagen. Dabei Mascarpone und Zitronenabrieb einarbeiten. Die Sahne in einem separaten Gefäß steifschlagen.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, nicht kochen. Einen kleinen Teil der Mascarponecreme einrühren, damit sich die Temperatur angleicht. Dann alles unter die übrige Mascarponecreme mischen, anschließend Sahne und Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine dünne Schicht Mascarponecreme gleichmäßig in einer Spring- oder Auflaufform verteilen. Löffelbiskuits nacheinander kurz in den Brombeersaft tauchen und darauflegen. Etwas weniger als die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen, darauf eine weitere Lage der in Beerensaft getauchten Löffelbiskuits. Zum Schluss auch die übrige Mascarpone-Creme darauf streichen. Im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen. Zum Servieren die gefriergetrockneten Beeren mit einer Küchenmaschine zu einem feinen Pulver mahlen. Das Tiramisu in Stücke schneiden und großzügig mit dem Pulver bestäuben. Zusammen mit übriggebliebenem Brombeersaft und einzelnen frischen Brombeeren servieren.

Nährwerte pro Portion:

522 kcal – 36 g Fett – 11 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate