



Himbeer-Tiramisu



Zutaten:

100 ml Crème de cacao
(Schokoladenlikör)
8 Stck. Eier
500 ml Espresso
375 g Himbeere(n)
4 EL Kakaonibs
2 TL Kardamom
36 Stck. Löffelbiskuits
500 g Mascarpone
von einer Orange
Orangenabrieb
3 EL Orangenblütenwasser
75 g Puderzucker
1 Prise Salz



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in creme, 4,8 L



Kaiser Teigschaber
Kaiserflex



Appolia
Auflaufform
rechteckig in ecru



ASA Dessertteller
Saisons agave



Microplane Zester-
Reibe PREMIUM
CLASSIC in
senfgeb



Zwilling
Dessertgabel
Minimale



Herbaria
Kardamom, ganz



Städter Backzutat
Kakao-Kerne Nibs
geröstet und
gehackt 100 g



Rösle Schüssel-
Set, 2-teilig

1

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker in der KitchenAid Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf Stufe 8 schlagen, bis die Masse blass und dick ist.

2

Auf Stufe 4 den Mascarpone unter die Masse mischen. Die abgeriebene Orangenschale von einer unbehandelten Orange zusammen mit dem gemahlene Kardamom und dem Orangenblütenwasser hinzufügen.

3

Kurz schlagen, bis alles gut vermischt ist und in eine große Schüssel füllen.

4

Die KitchenAid Schüssel und den Schneebesen reinigen und abtrocknen. Dann darin das Eiweiß mit der Prise Salz auf Stufe 8 steif schlagen. Die Mascarpone Mischung vorsichtig unterheben.

5

Den heißen Espresso und den Schokoladenlikör verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in den Kaffee eintauchen und den Boden einer großen Auflaufform oder Schale damit auskleiden. Anschließend mit der Hälfte der Mascarpone bedecken.

6

Die Schritte wiederholen, bis keine Löffelbiskuits mehr übrig sind. Zum Schluss mit einer Schicht Creme bedecken, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.



~~Vor dem Servieren Himbeeren auf dem Tiramisu verteilen und etwas Kakaonibs und/oder Puderzucker darüber streuen.~~

Wer die klassische Variante mit Kaffee und Schokoladenlikör abwandeln möchte, nimmt stattdessen Himbeermarmelade (150 g) und heißes Wasser (200 ml). Beides in eine separate Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Schneebesen an der Küchenmaschine befestigen und bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Die Himbeermischung durchsieben, sodass keine Kerne mehr im Himbeerwasser übrig sind. Die Löffelbiskuits kurz in das Himbeerwasser tunken und weiter vorgehen, wie im Rezept beschrieben.