

Sarah Gierig

Freitag, 1. April 2022

Oster-Tiramisu

Zutaten:

1 kleines Glas (370 ml) Schattenmorellen
1 EL Speisestärke
200 ml Kaffee
200 ml Sahne kalt
25 g Puderzucker
120 g Mascarpone
10-12 Löffelbiskuits

Zum Verzieren je Glas:

1 EL Kakao
Schokolade
Nach Belieben weiße und schwarze Schoko Melts
Nach Belieben temperierte Kuvertüre



Zubereitung:

1. Die Kirschen aus dem Glas mit dem Saft (320 ml) in einem Topf erhitzt.
2. In der Zwischenzeit je nach gewünschter Konsistenz 1-2 EL Stärke mit ein wenig kaltem Wasser glattrühren.
3. Sobald die Kirschen kochen, Stärke hinzugeben.
4. Das Ganze nur noch einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Die Sahne und den Puderzucker steif schlagen.
6. Mascarpone hinzugeben und gut miteinander verrühren.
7. Löffelbiskuits in kalten Kaffee tauchen und in die Dessert-Gläser geben.
8. Die Sahne-Mascarponecreme darauf verteilen.
9. Kirschen darauf geben und mit Mascarpone-Creme und Löffelbiskuits nach Belieben abwechselnd schichten.
10. Die Dessert-Gläser abdecken und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
11. Das Dessert mit Kakao bestreuen.

12. Nach Belieben mit halbierten Biskuit-Stangen, Schoko-Melts und flüssiger Kuvertüre zu einem Hasen-Gesicht dekorieren.