

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, 04.06.2020

Brombeer-Tiramisu mit selbstgebackenen Löffelbiskuite

Für ca. 5 Stück

Zutaten:

Für die Schokoladen-Löffelbiskuite:

8 Eiweiße (Größe M, 260g)
 240 g Zucker
 1 Prise Salz
 8 Eigelb (Größe M, 160g)
 230 g Weizenmehl (Type 405)
 12 g Kakaopulver
 etwas Zucker zum Bestreuen der Löffelbiskuite

Für die marinierten Brombeeren:

500 g frische Brombeeren (alternativ TK-Brombeeren)
 200 g Zucker
 350 ml Orangensaft
 bei Bedarf Orangenlikör

Für die Mascarponecreme:

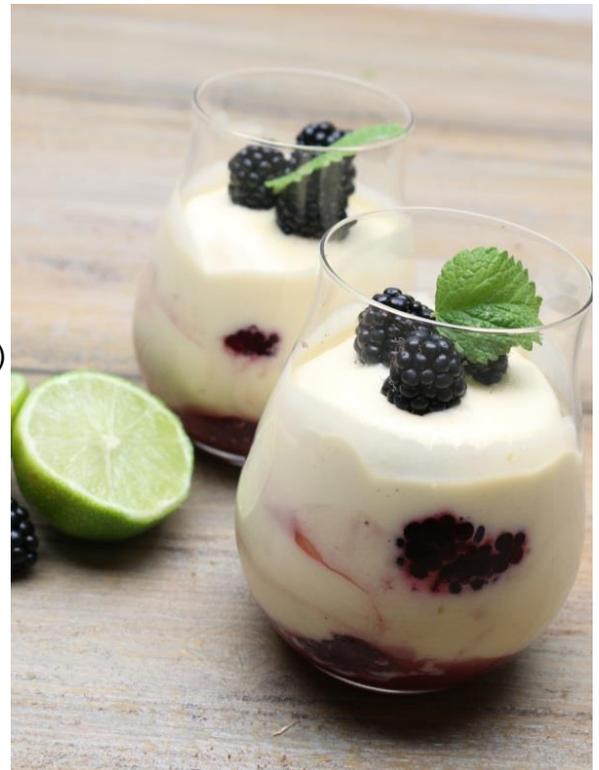
3 Blatt Gelatine
 1 Limette (Saft und Zesten)
 1/2 Zitrone (Saft und Zesten)
 5 Eigelb (Größe M, 100g)
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 500 g Mascarpone

Außerdem:

Eiswasser
 5 Gläser
 5 Zitronenmelisseblättchen
 5 Brombeeren

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Schokoladen-Löffelbiskuite Eiweiße, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eigelbe unterheben. Weizenmehl und Kakaopulver sieben und ebenfalls unter die Eimasse heben.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Backblech Löffelbiskuite (längliche Form, an den Enden gerundete Form) dressieren, mit Zucker ein bisschen bestreuen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
4. Die Löffelbiskuite nach dem Backen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Für die marinierten Brombeeren, Brombeeren waschen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die frischen Brombeeren unterheben, ein weiteres Mal aufkochen, dann abkühlen lassen. Die marinierten Brombeeren bei Bedarf mit Orangenlikör verfeinern.
6. Für die Mascarponecreme, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Limetten- und Zitronensaft in einen Topf geben und bei sanfter Hitze auflösen. Danach etwas abkühlen lassen.
7. Eigelb, Zucker und Salz schaumig schlagen. Die aufgelöste, abgekühlte Zitronengelatine unterrühren. Die Mascarpone, die Limetten- und Zitronenzesten unterheben. Die fertige Mascarponecreme kurz auf Eiswasser stellen, damit die Masse anzieht und sie besser dressiert werden kann.



8. Zur Fertigstellung des Brombeer-Tiramisus ein Löffelbiskuit zerbrechen und auf den Glasboden legen, getränkte Brombeeren daraufschichten, Mascarponecreme daraufgeben oder darauf dressieren mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle. Diesen Schritt zwei Mal wiederholen.

9. Das fertige Brombeer-Tiramisu mit einer Brombeere und einem Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Unser Tipp: das Brombeer-Tiramisu kann man auch in einer Kastenkuchenform schichten oder zwischen zwei Löffelbiskuite servieren.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 672, KJ: 2823, E: 13 g, F: 33 g, KH: 79 g;