

Blaubeer-Tiramisu

Eine fruchtige Erfrischung in der Sommerzeit. Ich habe das Tiramisu in einer Form mit den Maßen 15x30cm zubereitet.

Für die Mascarpone-Creme:

500g Mascarpone
250g Speisequark 20% (alternativ 200g Naturjoghurt)
400ml Sahne
150g Puderzucker
Saft einer Limette

Ca. 200g-250g Löffelbiskuit

250g Brombeeren

Zum Tränken:

250ml starken Kaffee (er muss kalt sein)
50ml Amaretto

Alternativ für die alkoholfreie Variante 250ml Orangensaft

Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

Den kalten Kaffee mit dem Amaretto mischen und zur Seite stellen. Die kalte Sahne steif schlagen und noch kurz kühl stellen.

Die Mascarpone, den Speisequark, den Limettensaft und den Puderzucker gut miteinander verrühren. Nun noch die geschlagene Sahne unterheben.

Nun taucht Ihr jeweils ein Löffelbiskuit in die Kaffee-Amaretto-Mischung ein und legt mit diesen Eure Form aus. Immer ein Löffelbiskuit nach dem anderen.

Nun gebt Ihr 1/3 der Mascarpone-Creme darüber. Halbiert die Brombeeren und gebt diese auf die Mascarpone-Creme. Anschließend kommt das 2-te drittel der Mascarpone-Creme auf die Brombeeren. Schichtet jetzt die 2-te Lage Löffelbiskuits darauf. Vorher wieder in die Tränke tauchen. Der Rest der Mascarpone-Creme dann noch oben drauf verstreichen und das Tiramisu mit Kakao bestäuben. Ihr solltet nun das Tiramisu über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit alles gut durchziehen kann.

Gutes Gelingen!!!!

