

Fruchtige Tiramisu's

Draussen herrscht Hochsommer. Das Glace Sortiment von Supermarkt kenne wir bereits in und auswendig. Höchste Zeit, frischen Wind in das hauseigene Dessertsortiment zu bringen. Nichts leichter als das! Das aus Neuseeland mitgebrachte Zitrontiramisu und das extra für Euch kreierte 1. August Tiramisu ist der perfekte Begleiter für Grillpartys, Sommer-Buffets oder Heuerzvieri. Einfach zu machen, einfach mitzunehmen, einfach perfekt!

Zitrontiramisu

Zitronencreme
100ml Zitronensaft
150g Zucker
3 Eier
50ml Wasser
1TL Stärkemehl
50g Butter

Zitronensaft, Zucker und Wasser in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Währenddessen Eier und Stärkemehl mit dem Schneebesen in einer Schüssel gut verrühren.

Wenn der Zucker anfängt sich aufzulösen, die Eiemischung vorsichtig in den Topf begeben. Während der Beigabe immeriterrühren. Für 6-9 Minuten mit dem Rühren fortfahren bis die Masse anfängt einzudicken. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Butter begeben und schmelzen lassen.

Die noch heisse Zitronen Masse durch ein feinmaschiges Sieb leeren. Eine Frischhaltefolie direkt auf die Zitronencreme legen und so zugedeckt auskühlen gut lassen.



Mascarponecreme
3 Pack Löffelbiskuit
250g Mascarpone
300g Vollrahm
100g Puderzucker
400ml warme Milch
Zitronezeste
Pistazien grob gehackt

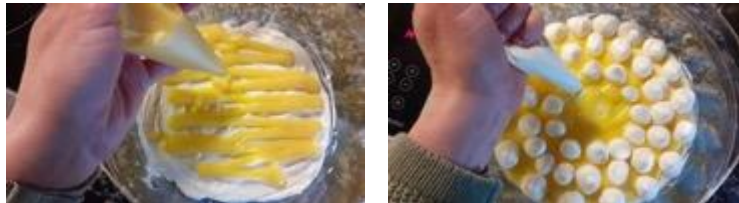
Mascarpone, Vollrahm und Puderzucker in einer Schüssel für 1-2 Minuten mit hoher Geschwindigkeit zu einer festen Masse schlagen. Die Masse für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Für das Tiramisu, die Löffelbiskuits in der warmen Milch etwas einweichen und den Boden einer tiefen, (gläsernen) Schüssel damit bedecken.



Über die Löffelbiskuits eine Schicht Mascarponecreme verteilen. Auf die Mascarponecreme eine dünne Schicht Zitronencreme streichen. Danach wieder eine Schicht eingeweichte Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Zitronencreme. Für den Abschluss, die restliche Zitronencreme mit der Mascarponecreme zusammenmischen und mit Hilfe eines Spritzsacks, Punkte auf dem Tiramisu verteilen. Mit Zitronenzeste, Pistazien und frischen Minzblätter garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.



1. August Tiramisu

450g roter Johannisbeergelee (oder Himbeermarmelade)
1 1/2 EL Maisstärke

Der Gelee oder Marmelade in einer Pfanne erhitzen, bis sie sich verflüssigt hat. Die Maisstärke einrühren. Hitze reduzieren. Solangeiterrühren, bis sich die Masse eindickt. Die noch heiße Masse durch ein dünnmaschiges Sieb leeren. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und ganz auskühlen lassen.



Die Mascarponecreme wie oben beschrieben herstellen. Schichten ebenfalls wie oben beschrieben.

Den Abschluss bildet eine Schicht aus der roten Marmeladecreme. Damit das Rot/weiss am Schluss gut zur Geltung kommt, die Marmeladecreme NICHT mit der Mascarponecreme

mischen Die weisse Creme wird in Form von Schweizer Kreuzen auf den roten Spiegel gespritzt.

Tipp: Beide Tiramisu-Varianten können eingefroren werden. Wer lieber Kuchen mag, kann beide Tiramisu Varianten, in einen vorgebackene Mürbeteigboden schichten. Dafür den Mürbeteig vor dem Einfüllen mit flüssiger Schokolade ausstreichen. Die Löffelbiskuits ganz weglassen.

Ich wünsche Euch von Herzen einen guten 1. August und süsse Grüsse

Eure Aurelia

