REZEPT · 6 PORTIONEN · AUCH VEGETARISCH

Tiramisu | Gebackene Früchte | Schwarzwald Flavor

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Tiramisu

ZUTATEN

600 ml	Kaffee
4 EL	Schwarzwald Blend
250 g	Löffelbiskuit
500 g	Mascarpone
2	Eigelb
40 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
¼ TL	VEGGIE Agar-Agar statt Gelatine
2	Eiweiß
20 g	Zucker
1 Prise	Steinsalz
	Kakaopulver
	Schwarzwald Flavor◆

ZUBEREITUNG

Kaffee und Schwarzwald Blend mischen, die Löffelbiskuits darin tränken und in Tassen legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas Mascarpone auflösen. Eigelb und 40 g Zucker schaumig schlagen, Eiweiß mit 20 g Zucker und Salz steif schlagen. Zuerst die Eigelbmasse unter den Mascarpone heben, die Gelatine zugeben und danach den Eischnee. Die Masse auf die Biskuits geben und mit Kakaopulver und etwas Schwarzwald Flavor◆ bestreuen.

VEGGIE Vegetarisch statt Gelatine: Agar-Agar in 3 EL Wasser 2 Minuten kochen und zügig unter die Mascarponemasse rühren.

Gebackene Früchte

ZUTATEN

300 g	Früchte (z. B. Aprikosen, Himbeeren, Zwetschgen; frisch oder TK)
100 g	Zucker

ZUBEREITUNG

Früchte und Zucker mischen, in eine ofenfeste Form geben und bei 200 °C ca. 10–15 Minuten backen, bis die Früchte kochen. Vorsicht, sehr heiß! Danach schnell abkühlen lassen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store