

Tiramisu mit Brombeeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Brombeeren
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Mascarpone
- 150 g Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 1 Schote Vanille
- 6 EL Limoncello
- 250 g Löffelbiskuits

Brombeeren waschen und halbieren. Das Mark aus der Vanille-Schote kratzen. Von den Zitrusfrüchten jeweils die Hälfte der Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

Mascarpone vorsichtig mit zwei Dritteln des Puderzuckers, dem Vanillemark und dem Abrieb der Zitrone und Orange verrühren. Die Hälfte der Brombeeren zu der Mascarpone geben und unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die restlichen Brombeeren mit dem Saft der Zitrone und Orange, dem restlichen Puderzucker und dem Limoncello fein pürieren.

Löffelbiskuits einzeln kurz im Brombeerpüree tränken und dann nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die Hälfte der Brombeer-Mascarpone auf die Löffelbiskuits streichen. Darauf nochmals eine Schicht getränkte Löffelbiskuits legen und die übrige Brombeer-Mascarpone darauf verteilen. Mit einer Palette schön glatt streichen und das restliche Brombeerpüree darüber geben.

Das fertige Tiramisu 2 Stunden kalt stellen und danach in Stücke schneiden und servieren.

Sendetermin: 01.08.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen