

Beeren-Tiramisu

Caritas-Altenheim St. Anna, Deining

Zutaten für 12 – 14 Personen

1	Biskuittortenboden
200 g	Johannisbeerkonfitüre
200 g	Amaretti (Mandelkekse)
250 ml	Limoncello (oder ein anderer Zitronenlikör, 30 % Alkohol) Saft von ½ Zitrone
750 g	Brombeeren (oder andere Beeren)
100 g	Zucker
750 g	Mascarpone
50 g	gehobelte Mandeln

Zubereitung

Biskuitboden in zwei Halbkreise schneiden. Eine Hälfte mit 150 g Konfitüre bestreichen, die zweite darüber klappen und festdrücken. Das „Biskuit-Sandwich“ in Stücke schneiden, damit den Boden einer Schüssel auskleiden.

Amaretti zu Brösel verarbeiten. Einen Großteil über den Biskuit streuen, Rest beiseite stellen. Biskuitmasse mit 150 ml Limoncello begießen.

In einem Topf restliche Konfitüre mit Zitronensaft verrühren, bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Brombeeren zugeben, ca. 1 Minute rühren, bis sie beginnen, Saft abzugeben.

Beerenmischung auf den Biskuit geben, das Ganze zugedeckt durchziehen lassen.

Zucker, Mascarpone, 100 ml Limocello verrühren, vorsichtig auf die Brombeeren geben und glattstreichen.

Das Tiramisu mit Folie zugedeckt im Kühlschrank mindestens vier bis höchstens 24 Std. durchziehen lassen. Etwa 40 bis 60 Min. vor dem Servieren herausnehmen und kühle Raumtemperatur annehmen lassen.

Gehobelte Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun rösten. Sobald sie abgekühlt sind, mit restlichen Amarettibröseln mischen. Folie von der Schüssel nehmen, die Mandel-Brösel-Mischung auf die Mascarponeschicht streuen.

Tipp

Beim Servieren darauf achten, dass auf jedem Teller drei Schichten Tiramisu sind.

Tischgebet

*Segne, Herr, was deine Hand
uns in Gnaden zugesandt. Amen*