



Kirschen - Tiramisù au chocolat

Verführung pur!!

Kirschen, 3EL Puderzucker und Kirsch in einer weiten Pfanne mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zugedeckt aufkochen, bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln.

Kirschen abtropfen, dabei entstandenen Saft auffangen, eventuell auf 2 dl ergänzen. Saft in die Pfanne zurückgießen, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen. Kirschen und Flüssigkeit separat auskühlen lassen.

50 g Puderzucker und das Eigelb in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone und Vanillezucker darunter rühren. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. 1 EL Puderzucker begeben, kurz weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Mascarponecreme ziehen. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Den Boden einer weiten Form, von ca. 2 1/2 Litern mit der Hälfte der Löffelbiskuits (Zuckerseite nach unten) belegen. Die Hälfte der ausgekühlten Flüssigkeit darüber träufeln. Die Hälfte der ausgekühlten Kirschen, dann die Hälfte der Creme darauf verteilen. Restliche Biskuits einzeln in die Flüssigkeit tauchen, darauf legen. Rest der Flüssigkeit darüber träufeln. Mit restlichen Kirschen, dann mit restlicher Creme bedecken.

Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.

Tipp:

Statt frischer Kirschen kann man auch 480 g tiefgekühlte Kirschen verwenden.

Da mit rohen Eiern hergestellt, nicht länger als 24 Std. im Kühlschrank aufbewahren.

Arbeitszeit	ca. 50 Minuten
Ruhezeit	ca. 4 Stunden
Gesamtzeit	ca. 4 Stunden 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 465

Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Kirsche(n), entsteint
3 EL	Puderzucker
1 EL	Kirschwasser
50 g	Schokolade, dunkle, in Stücken
50 g	Puderzucker
2	Eigelb
225 g	Mascarpone
½ Beutel	Vanillezucker
2	Eiweiß
1 Prise(n)	Salz
1 EL	Puderzucker
160 g	Löffelbiskuits
etwas	Kakaopulver, zum Bestäuben

Rezept von: chaeferli45