

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Erdbeer-Tiramisu-Terrine

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten

Für die Biskotten: 5 Eidotter, 40 g Zucker, 5 g Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 5 Eiweiß, 90 g Zucker, Salz, 135 g glattes Mehl; Staubzucker zum Bestreuen. *

Für die Tränke: 50 g Zucker, 50 g warmes Wasser, 100 g Orangenlikör (Cointreau), 50 g Orangen- oder Zitronensaft.

Für die Mascarpone-Creme: 500 g Mascarpone, 150 g Eierlikör, Abrieb von 1 Bio-Orange (oder Zitrone/unbehandelt), 120 g Zucker, 8 Blätter Gelatine, 25 g Orangen- oder Zitronensaft, 500 g Obers, ca. 250 g Erdbeeren (klein geschnitten).

Zum Garnieren: schöne Erdbeeren, Melisse oder Verbene.

Zubereitung

Eidotter mit 40 g Zucker und den Gewürzen aufschlagen. Eiweiß mit 90 g Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterheben. Masse in einen Dressierbeutel füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech einzelne Biskotten dressieren und für den Boden die Biskotten Rand an Rand dressieren. Mit Staubzucker bestreuen und im Rohr bei 180 – 190 °C Heißluft in 10-12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Alle Zutaten für die Tränke verrühren. Vor der Verwendung die Biskotten damit tränken, den Boden nicht tränken.

Für die Creme den Mascarpone ca. 1 Stunde vor der Herstellung aus dem Kühlschrank nehmen und eine Terrinenform mit Frischhaltefolie faltenfrei auslegen.

Zimmerwarmen Mascarpone, Eierlikör, Zitruschale und Zucker zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Zitrusaft erwärmen. Obers cremig aufschlagen.

In die Mascarponecreme die aufgelöste Gelatine einrühren und anschließend das Schlagobers unterheben. In die Terrinenform schichtweise abwechselnd, Mascarponecreme, getränkte Biskotten und Erdbeerstücken abfüllen. Die oberste Schicht mit Biskotten auslegen, bzw. den Biskottenboden auflegen. Einige Stunden, am besten aber über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Aus der Form stürzen und mit Erdbeeren und Kräutern garniert servieren.