

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Almtiramisu

Koch: Anja Kressl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Almtiramisu

- 3 Eier
- 60 g Kristallzucker
- 90 g Mehl (glatt)
- ½ l Obers
- 1 EL Mascarpone
- Staubzucker zum Abschmecken
- 1 Pkg. Biskotten
- 50 g frische Beeren nach Belieben

Für die Garnitur

- Almkräuter und Wiesenblumen
- frische Beeren nach Belieben

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig zuerst die Eier mit dem Kristallzucker in einer Schüssel vermengen und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Danach langsam das Mehl unterheben und den Teig ganz dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes, sehr hohes Blech streichen.

2. Anschließend den Biskuitteig kurz bei 170° C Umluft im Rohr backen, bis die Oberfläche braun ist, danach herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit 50 g Beeren mit einem Schuss vom Obers in einer Schüssel vermengen und die Beeren mit einer Gabel zerdrücken.

Tipp: Alternativ kann man die Beeren auch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren.

4. Nun das restliche Obers in einer Schüssel in der Küchenmaschine steifschlagen, den Mascarpone unterheben und die Masse mit etwas Staubzucker abschmecken.

5. Dann die Hälfte der Mascarpone-Masse auf dem Biskuitteig verteilen, die Biskotten kurz in das Beeren-Obers tunken und auf die Masse schichten. Die Biskotten mit der restlichen Creme bedecken und das Almtiramisu mit frischen Beeren und Wiesenblumen garnieren.

Tipp: Das Tiramisu gut durchkühlen lassen – am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.