

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kernöl-Tiramisu

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 200 ml Obers (halbsteif geschlagen)
- 50 g Eidotter
- 60 g Kristallzucker
- 2-3 EL Kürbiskernöl
- Salz

Für die Biskotten

- 3 Eier
- 80 g Kristallzucker
- 80 g Weizenmehl (glatt)
- 1 Prise Salz
- 30 g Staubzucker

Für die Tränke und Schichtung

- 120 ml Espresso (stark, kalt)
- 2 EL Kürbiskernöl

- 150 g Biskotten
- 30 g geriebene Kürbiskerne
- 20 g dunkles Kakaopulver

Für die Garnitur

- frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)

Zubereitung

1. Für die Creme die Eidotter, den Kristallzucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen (oder in der Küchenmaschine) hell-cremig aufschlagen. Die Mascarpone unterheben und das Kernöl langsam einrühren. Dann das halbsteif geschlagene Obers vorsichtig unterheben, damit die Creme luftig bleibt.

2. Für die Biskotten die Eier trennen. Das Eiklar in eine Schüssel geben, in der Küchenmaschine steif schlagen und den Kristallzucker einrieseln lassen. Dann die Eidotter vorsichtig unterheben und das Weizenmehl hineinsieben und unterheben. Die Masse in Biskotten-Form länglich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, mit Staubzucker bestreuen und bei 180° C Ober-Unterhitze 10-12 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Tunke den Espresso und das Kernöl in einer Schüssel vermischen. Die Biskotten kurz darin tränken (nicht vollständig durchweichen) und in einer Mischung aus geriebenen Kürbiskernen und Kakaopulver wälzen.

4. Nun das Tiramisu in eine Form schichten: zuerst die getränkten Biskotten in die Form legen, dann etwas Creme darauf geben und mit einer dünnen Schicht geriebener Kürbiskerne abschließen. Den Vorgang zweimal wiederholen, aber bei der letzten Schicht auf die Kürbiskerne verzichten. Das Tiramisu 3-4 Stunden kaltstellen.

5. Das Kernöl-Tiramisu vor dem Servieren dünn mit Kakaopulver bestreuen und mit ein paar Tropfen Kernöl verfeinern. Dann in Stücke schneiden, je eines auf einem Dessertteller anrichten und mit frischen Beeren garnieren.