

Erdbeer-Himbeer-Tiramisu

Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	300 g Himbeeren	1 Zitrone, unbehandelt
125 g Mascarpone	8 Löffelbiskuits	1 Ei
80 g Zucker	2 EL Amaretto	2 EL Orangenlikör
100 ml Schlagsahne	1 Päck. Sahnesteif	50 g Amaretti
1 EL Vanillezucker	1 EL echter Kakao	

Das Grün der Erdbeeren entfernen und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen. Die Löffelbiskuits klein brechen. Jeweils 150 Gramm der Früchte mit einem Esslöffel Zucker zu Saft pürieren, mit dem Orangenlikör und einem Esslöffel Zitronensaft mischen und für die Löffelbiskuits beiseite stellen. Die übrigen Früchte mit etwa 20 Gramm Zucker vermengen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Amaretto cremig schlagen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und das Ganze mit der Mascarpone zu einer Crème mischen. Die Löffelbiskuits in Dessertgläsern auf den Boden legen und mit dem Saft tränken. Eine Lage Früchte darauf schichten, darauf eine Schicht Crème. Nun wieder Früchte auflegen, dann die Amaretti und mit der restlichen Crème abschließen. Anschließend kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver garnieren.

Friedrich Pieper am 15. Juli 2010