

Zitronen-Tiramisu mit scharfen Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Tiramisu:

2 Zitronen	2 Zweige Minze	150 g Löffelbiskuite
60 g Zucker	250 g Mascarpone	1 Ei
100 ml Zitronenlikör		

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren, kalt	1 EL Agavendicksaft	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 EL Kokosöl	Cayennepfeffer	Chili

Für das Tiramisu eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zitronenlikör und 100 Millilitern Wasser verrühren. Die Löffelbiskuits in Zitronensaft-Mischung tauchen und vollsaugen lassen. Das Ei trennen. Das Eigelb zuerst über dem Wasserbad mit 50 Gramm des Zuckers verschlagen, anschließend kalt über den Eiswürfeln weiter schlagen bis sich eine weißliche Masse bildet. Danach die Mascarpone unter die Masse heben. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee anschließend unter die Mascarponecreme heben. Die Löffelbiskuite zusammen mit der Crème schichtweise in Schalen füllen. Das Tiramisu circa 20 Minuten kalt stellen. Die übrige Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen und trocken tupfen. Die Erdbeere putzen, waschen, trocken tupfen und vierteln. Sofern die Erdbeeren nicht kühl sind, unbedingt kalt stellen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Den Agavendicksaft sowie das Vanillemark mit den Erdbeeren vermischen und mit etwas Cayennepfeffer oder einer Prise Chili abschmecken. Anschließend das Kokosöl über die Erdbeeren geben und fest werden lassen. Das Tiramisu mit den Zitronenscheiben sowie einigen Blätter Minze garnieren und zusammen mit den Erdbeeren anrichten.

Jörg Stechow am 22. August 2014