

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

10 Löffelbiskuits 150 g Mascarpone 250 g Sahne

1 Vanilleschote 100 g Zucker

Für die Kirschen:

100 g Schattenmorellen mit Saft 100 ml Kirschsafte 1 Tonkabohne

100 g Zucker

Für die Schokolade:

150 g Bitterschokolade

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker zu einer Masse einrühren und etwas von der Mascarpone-Masse in eine Form geben. Darauf eine erste Schicht Löffelbiskuit geben.

Für die Kirschen den Kirschsafte mit dem Kirschwasser, dem Zucker und der Tonkabohne in einem Topf einkochen. Die Kirschen dazugeben und kurz darin schwenken. Die Flüssigkeit auf die Biskuitschicht geben. Anschließend die Kirschen daraufgeben. Einige Kirschen für die Garnitur übriglassen.

Abschließend eine weitere Schicht Mascarpone in die Form geben und die Schokolade darüberhobeln. Mit Kirschen garnieren.

Das Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 23. April 2015