Himbeer-Tiramisu mit Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

3 Eier	80 g Zucker	120 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Prise feines Salz	

Für die Schichten:

125 g Mascarpone	62,5 g Himbeeren	25 g Zucker
8 g Puderzucker	1 Ei	10 ml Orangensaft
10 ml Orangenlikör		

Für den Krokant:

25 g geschälte Mandeln	10 g Puderzucker

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Boden die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, $\frac{1}{4}$ der Masse für die Creme herausnehmen und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Eier-Zucker-Masse vorsichtig unter den Eischnee heben. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Die Mehlmischung auf die Eiercreme sieben und unterheben. Biskuitteig in die flache Backform geben, glattstreichen und ca. 10 Minuten im Ofen backen.
Für den Krokant in einer Pfanne Zucker karamellisieren und Mandeln dazugeben.
Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Servierring Kreise ausstechen.
Für die Creme das Ei trennen. Zucker und Eigelb cremig schlagen. Mascarpone hinzufügen und unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen, Orangensaft und -likör unterheben und vorsichtig unter die Masse heben.
In einem Servierring Biskuitboden, Creme, Himbeeren und nochmals Creme schichten, mit dem Krokant garnieren und servieren.

Christian Hölker am 07. Juli 2016