Heidelbeer-Tiramisu mit karamellisierten Haselnüssen

Für zwei Personen		
Für den Biskuit:		
3 Eier	120 g Kuchenmehl	120 g Zucker
10 ml Heidelbeerlikör	1 Tasse kalter Espresso	3 EL Wasser
Für die Creme:		
150 g Heidelbeeren	100 ml Sahne	60 g saure Sahne
100 g Mascarpone	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker
Für die Haselnüsse:		
100 g Haselnusskerne	150 g Zucker	50 ml Wasser

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
Für den Biskuit Eier, Zucker und Wasser schaumig rühren. Kuchenmehl unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben. Bei 170 Grad im Ofen für zehn Minuten backen.
Für die Heidelbeer-Creme Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Saure Sahne, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Heidelbeeren mit dem Pürierstab mixen und geschlagene Sahne unterheben.
Für die karamellisierten Haselnüsse Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Haselnusskerne fein hacken und unterrühren. Karamellisierte Haselnüsse auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen.
Biskuit zurechtschneiden, mit Espresso und Heidelbeerlikör beträufeln, auf Tellern mit der Heidelbeer-Creme und den karamellisierten Nüssen abwechselnd schichten und servieren.

Karin Hämmerle am 03. November 2016