

Tiramisu mit Cassis und Feigen

Für 4 Portionen

3 Eiweiß	6 Eigelb	150 g Puderzucker
750 g Mascarpone	300 g Löffelbiskuits	2 Pck. Vanillezucker
200 ml Espresso	50 ml Grappa	1 Prise Salz
2 EL Kakaopulver	6 reife Feigen	$\frac{1}{4}$ Liter Cassis-Likör
1 Orange	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Stange Zimt
100 g Zucker		

Alle sechs Eigelbe mit Puder- und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit einem Schneebesen unter die Mascarpone-Creme rühren.

Espresso und Grappa mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache Form legen. Die Hälfte des Espresso-Grappa-Gemischs darüber träufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber streichen. Die anderen Biskuits darauf legen, mit dem Rest Espresso beträufeln. Rest der Creme darüberstreichen. Tiramisu für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit reichlich Kakaopulver bestäuben.

Feigen waschen und kreuzförmig einschneiden. Den Zucker in einem Topf erhitzen bis er anfängt zu karamellisieren. Mit Cassis-Likör und dem Saft der Orange ablöschen. Die halbierte Zimtstange und die geriebenen Zitronenschale dazugeben. Die Feigen in den heißen Sud legen. Danach im Ofen auf 120 Grad ca. zehn Minuten lang weiter schmoren lassen. Die noch warmen Feigen werden gemeinsam mit dem Tiramisu serviert.

Tipp:

Statt dem Grappa kann man das original italienische Tiramisu auch mit Marsala zubereiten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014