

Überraschung-Tiramisu

Für 4 Personen

1 Pck. Himbeeren, TK	1 Mango	100 g Mandeln, gehobelt
1 Tafel Puffreis-Schokolade	2 Zitronen, unbehandelt	1 Limone
1 Vanilleschote	6 EL Quark	5 EL Zucker
3 Eier	20 g Butter	0,1 l Weißwein
Mandeln, ganz	Milch	Grappa
Orangensaft	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Zucker, etwas Orangensaft und Chili kurz im Topf glasieren. Anschließend in vier Gläser einfüllen. Gehobelte Mandeln mit einem halben Esslöffel Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren und auf die Mango geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Vanillemark, etwa zwei Esslöffel Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und einem steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Auf die Mandeln geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Saft der anderen Zitrone auspressen und mit circa einem Teelöffel Zucker einköcheln und diesen Sirup auf die Himbeeren träufeln. Die Puffreisschokolade in grobe Stückchen schneiden und auf den Himbeeren verteilen. Den Saft der Limone auspressen. Zwei Eigelb, Weißwein, einen halben Esslöffel Zucker, einen Schuss Grappa und Limonensaft über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu geben. Drei gefrorene Himbeeren, einen halben Esslöffel Zucker, einen kleinen Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabes sämig mixen und in die Gläser füllen. Ganze Mandeln in einer Pfanne im Ofen circa 15 Minuten knackig rösten und in die Sabayon geben.

Alexander Herrmann am 22. August 2008