

Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren

Für 4 Personen

Crème:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	4 Blatt Gelatine
2 Eier	60 g Puderzucker	250 g Mascarpone
1 – 2 EL Limoncello	100 g Sahne	

Fertigstellung:

40 g Zucker	100 ml Wasser	200 g Limoncello
1 Biskuitboden, 20 cm	200 g Löffelbiskuits	4 Schalen Himbeeren, (ca. 500 g)

Himbeermark:

0,5 Zitrone	250 g Himbeeren	2 EL Zucker
-------------	-----------------	-------------

Mangomark:

1 Mango, groß, reif	0,5 Zitrone	2 EL Zucker
---------------------	-------------	-------------

Vanillesahne:

150 g Sahne	1 EL Zucker	0,5 Vanilleschote
1 TL Rum		

Crème:

Die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Eigelb mit der Hälfte des Puderzuckers auf dem Wasserbad heilschaumig aufschlagen, darauf achten, dass die Temperatur nicht über 80 Grad steigt und vom Herd nehmen. Erst die eingeweichte Gelatine, dann den Mascarpone, Orangen- und Zitronenabrieb und Limoncello hinein rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Puderzuckers zu einem cremigen, festen Eischnee schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Mascarponecrème rühren.

Fertigstellung:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, abkühlen lassen und mit dem Limoncello vermischen. Den Biskuitboden in einen Tortenring von etwa 24 Zentimeter Durchmesser legen. Mit Löffelbiskuits, die zu dreiviertel Länge abgeschnitten werden umstellen und den Biskuitboden mit der Tränke etwas beträufeln. Ein Drittel der Crème darauf streichen, mit der Hälfte der Himbeeren belegen, ein weiteres Drittel der Crème darauf verteilen, die übrigen Löffelbiskuits in die Tränke tauchen und darauf legen. Die übrige Crème darauf streichen und mit den restlichen Himbeeren belegen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen. Den Ring abnehmen und die Tiramisu-Torte in Stücke schneiden.

Himbeermark:

Etwa einen Teelöffel Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft mixen und durch ein Sieb streichen.

Mangomark:

Das Mangofruchtfleisch vom faserigen Stein schneiden. Die Mangostücke schälen und klein schneiden. Die Zitronenhälfte auspressen. Die Mangostücke, den Zitronensaft und den Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Vanillesahne:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark zu einer sämigen Soße schlagen und den Rum hineinrühren. Die Torte mit Himbeermark, Mangomark und Vanillesahne anrichten.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2011